

Mode d'emploi
Four à micro-ondes



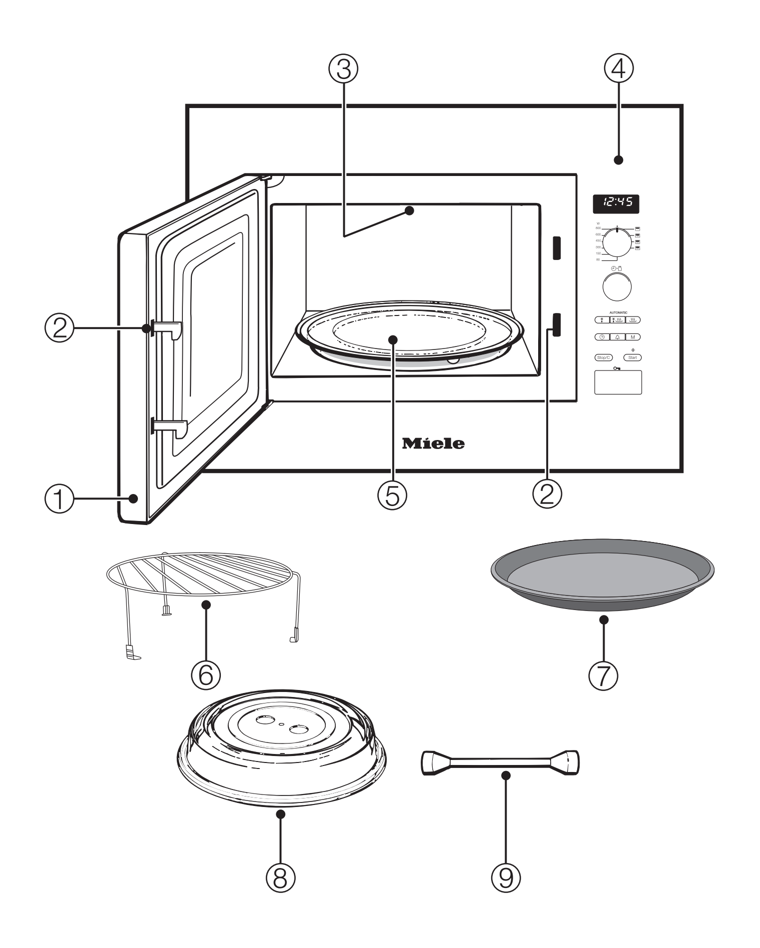
Veuillez lire **absolument** le mode d’emploi avant la pose, l’installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 568 990

Table des matières

Enceinte de cuisson, accessoires



① Porte de l'appareil

② Verrouillage de porte

③ Gril à quartz

④ Zone de commande

⑤ Plateau tournant

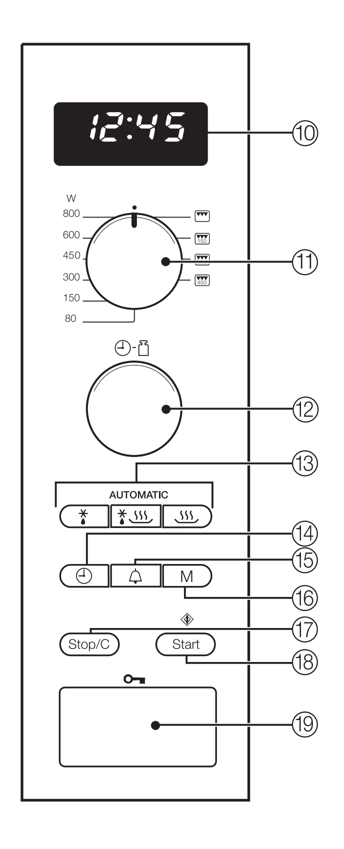
⑥ Grille de rôtissage

⑦ Plat Gourmet

⑧ Couvercle

⑨ Bâtonnet d'ébullition

Zone de commande



⑩ Horloge électronique/affichage

⑪ Sélecteur de puissance des micro-ondes, du gril et des programmes combinés

⑫ Sélecteur rotatif pour le réglage de la durée et du poids

⑬ Touches des programmes automatiques

⑭ Touche de réglage de l'heure ◷

⑮ Touche de la minuterie 🔔

⑯ Mémoire pour programme comprenant 1 à 3 phases

⑰ Touche Stop (arrêt) / touche d'annulation des données

⑱ Touche Start (démarrage) / plus une minute / Départ rapide (programmable) ◈

⑲ Ouvre-porte ⚷

Accessoires fournis avec l'appareil

Grille de rôtissage

La grille de rôtissage convient pour tous les modes de fonctionnement avec ou sans micro-ondes **sauf** le mode micro-ondes solo.

Il est conseillé de ne pas laisser la grille dans l'enceinte de cuisson afin d'éviter qu'elle n'y reste par mégarde lors de l'utilisation du mode micro-ondes solo.

Plat Gourmet

Il s'agit d'une plaque de gril arrondie, recouverte d'un revêtement antiadhésif. Le plat "gourmet" vous permet de préparer en un rien de temps de savoureux snacks ou des petits plats croustillants.

Couvercle

Le couvercle ne doit être utilisé qu'en mode micro-ondes solo.

Il permet d'éviter, entre autres, le dessèchement des aliments et l'encrassement de l'enceinte de cuisson, et accélère le processus de réchauffage des mets.

Bâtonnet d'ébullition

Pour réchauffer un liquide, mettez toujours le bâtonnet d'ébullition dans le récipient. Il assure une ébullition uniforme du liquide.

Accessoires disponibles en option

Plat en verre

Etant donné que le plat est en verre, il peut être utilisé avec tous les modes de fonctionnement.
Il est thermorésistant et adapté aux micro-ondes.

Si vous faites griller les aliments directement sur la grille, il est préférable de poser le plat en verre sous la grille pour récupérer la graisse et le jus.

Vous pouvez commander ces produits ainsi que d'autres accessoires sur Internet ou auprès du service après-vente Miele et de votre revendeur Miele.



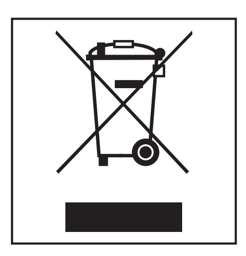
Elimination de l'emballage de transport

L’emballage protège l'appareil contre les dégâts susceptibles de survenir durant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place.

Elimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

En attendant l'évacuation de l'appareil, veillez à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Ce four à micro-ondes satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.
Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service. Il contient des conseils importants en matière de montage, de sécurité, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.
Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages qui résulteraient du non-respect des présentes consignes.
Conservez soigneusement le mode d'emploi et remettez-le à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce four à micro-ondes est destiné à l'utilisation dans un cadre domestique et dans des environnements assimilables à un cadre domestique.
Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

▶ Le four à micro-ondes ne doit être utilisé que conformément à l'usage domestique, pour la décongélation, le réchauffage, la cuisson, le grillage et la stérilisation des aliments. Toute autre utilisation que celles mentionnées ci-dessus est interdite.

▶ Si vous séchez des matériaux inflammables dans le micro-ondes, l'humidité contenue s'évapore. Ces derniers peuvent alors se dessécher et s'enflammer. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour y conserver ou y faire sécher des matériaux inflammables.

▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce four à micro-ondes en toute sécurité, ne doit l'utiliser que sous surveillance. Ces personnes ne peuvent utiliser cet appareil sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent l'employer en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four à micro-ondes, à moins qu’ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser ce four à micro-ondes sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent l'employer en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir ce four à micro-ondes sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité du four à micro-ondes. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'étouffement ! Par jeu, les enfants pourraient s'enrouler dans l'emballage (p. ex. le film d'emballage) ou se l'enfiler sur la tête et s'étouffer. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure ! La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celle des adultes. Lors de la cuisson au gril avec ou sans micro-ondes, l'enceinte de cuisson, le corps de chauffe du gril et la porte de l'appareil deviennent très chauds ! Empêchez les enfants de toucher au four à micro-ondes pendant qu'il fonctionne.

Sécurité technique

▶ Un four à micro-ondes endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, son remplacement doit être effectué par un spécialiste agréé par Miele, afin d'écarter tout danger pour l'utilisateur.

▶ Si un four à micro-ondes défectueux était enclenché, des micro-ondes pourraient s'échapper et présenter un danger pour l'utilisateur. N'utilisez pas le four à micro-ondes si :
– la porte de l'appareil est voilée,
– les charnières de la porte sont desserrées,
– des trous ou des fissures sont visibles sur la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson.

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du four à micro-ondes. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique du four à micro-ondes doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil. Comparez ces données avant de brancher. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à micro-ondes au réseau électrique par ce moyen.

▶ La sécurité électrique de ce four à micro-ondes n'est assurée que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé dans les règles de l'art. Il est impératif que cette condition de sécurité élémentaire soit respectée afin d'éviter tout dommage causé par un circuit de mise à la terre manquant ou défectueux (p. ex. électrocution). En cas de doute, faites contrôler votre installation domestique par un électricien professionnel.

▶ Le four à micro-ondes ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes. Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le four à micro-ondes n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Pour toute réparation ou pour tout nettoyage ou entretien, le four à micro-ondes doit être coupé du réseau électrique. Il n'est isolé du secteur que si l'une des conditions suivantes est remplie :
– La fiche secteur de l'appareil est débranchée.
Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour déconnecter l'appareil du secteur.
– Le disjoncteur de l'installation domestique est déclenché.
– Le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et retiré.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine Miele.

▶ N'utilisez les fours à micro-ondes installés derrière une porte de meuble qu'avec la porte du meuble ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière la porte fermée du meuble. Cela pourrait endommager l'appareil et l'armoire d'encastrement. Ne fermez la porte du meuble que lorsque l'appareil a complètement refroidi.

▶ Ce four à micro-ondes ne doit pas être utilisé en des emplacements non stationnaires (p. ex. à bord d'un bateau).

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlure ! Lorsque le gril fonctionne (avec ou sans micro-ondes), le four devient très chaud. Vous risquez de vous brûler avec l'enceinte de cuisson, le corps de chauffe, les aliments, les accessoires ou la porte de l'appareil.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson.

▶ Veillez à toujours faire chauffer les aliments suffisamment longtemps.
La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs comme la température de départ, la quantité, le type et les caractéristiques des aliments, les modifications apportées à la recette.
Les germes éventuellement présents dans les aliments ne seront tués que si la température est suffisamment élevée (> 70 °C), et ce pendant un laps de temps suffisamment long (> 10 min). En cas de doute, choisissez de préférence une durée plus longue.

▶ Il est important que la chaleur soit bien répartie dans les aliments et qu'elle soit également suffisamment élevée.
Remuez ou retournez les aliments afin qu'ils chauffent de manière homogène et respectez les temps d'égalisation indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson. Les temps d'égalisation sont des temps de repos pendant lesquels la chaleur se répartit uniformément dans les aliments.

▶ Tenez compte du fait que les durées de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont beaucoup plus courtes avec les micro-ondes qu'avec une cuisinière ou un four traditionnel.
Si vous laissez l'appareil enclenché trop longtemps, il y a risque de dessèchement, voire d'auto-inflammation des mets. Danger d'incendie !
Il y a également risque d'incendie si vous faites sécher du pain, des petits pains, des fleurs ou des fines herbes. Ne faites pas sécher ce genre de choses dans le four à micro-ondes !

▶ Les coussins remplis de grains, de noyaux de cerise ou de gel et autres articles similaires risquent de s'enflammer, même une fois sortis du four à micro-ondes. Ne les faites pas réchauffer dans l'appareil. Danger d'incendie !

▶ Le four à micro-ondes ne se prête pas au nettoyage ni à la désinfection d'ustensiles ou d'objets usuels.
En outre, les températures régnant à l'intérieur étant élevées, il y a risque de brûlure lors du retrait des objets. Danger d'incendie !

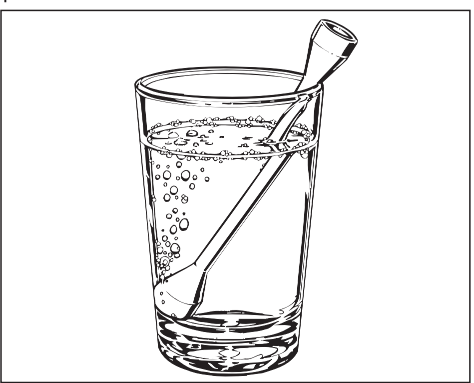
▶ Le four à micro-ondes pourrait être endommagé en raison de l'absence d'aliments ou d'une charge incorrecte. N'utilisez pas l'appareil pour préchauffer la vaisselle ni pour sécher les fines herbes et autres articles similaires.

▶ N'enclenchez le four à micro-ondes qu'après y avoir introduit un récipient contenant des aliments ou un plat à brunir. N'utilisez l'appareil que lorsque le plateau tournant est en place.

▶ Dans des bouteilles ou récipients fermés, la pression augmente sous l'effet de la chaleur et risque d'entraîner une explosion. Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou récipients fermés.
Enlevez toujours le couvercle **et** la tétine des biberons.

▶ Lors du réchauffage des mets, la chaleur se développe directement dans les aliments : le récipient est donc toujours moins chaud que ceux-ci. Il ne se réchauffe que sous l'influence de la chaleur des mets. Après avoir sorti les aliments du four, vérifiez qu'ils ont atteint la température voulue. Ne vous fiez pas à la température du plat ! **Veillez tout particulièrement à ce que la température soit adéquate lorsque vous réchauffez des aliments pour nourrissons!** Après avoir réchauffé des aliments pour bébés, remuez-les ou agitez-les bien, puis goûtez-les vous-même pour éviter que l'enfant ne se brûle.

▶ Le bâtonnet d'ébullition a pour effet d'assurer une ébullition uniforme et régulière du liquide et donc la formation en temps utile de bulles de vapeur dans le liquide.



Lorsque les liquides bouillent, surtout en cas de réchauffage aux micro-ondes sans utilisation du bâtonnet d'ébullition, il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte sans dégagement de bulles de vapeur. Le liquide ne bout pas de manière uniforme. Ce retard à l'ébullition peut entraîner, au moment où l'on prend le récipient en main ou en cas de vibration, un déclenchement soudain de la formation de bulles de vapeur et une surébullition explosive.
Risque de brûlure !
La formation de bulles de vapeur peut être si violente que la porte risque de s'ouvrir d'elle-même. Risque de dommages corporels et matériels !
Pour réchauffer un liquide, placez toujours le bâtonnet d'ébullition fourni avec l'appareil dans le récipient.

▶ Laissez la porte de l'appareil fermée pour étouffer un feu éventuel si de la fumée se développe dans l'enceinte de cuisson.
Arrêtez l'opération en cours en éteignant l'appareil et en débranchant la fiche secteur.
N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance. N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Déclenchez l'appareil et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

▶ Les objets inflammables se trouvant à proximité du four à micro-ondes enclenché risqueraient de prendre feu à cause des températures élevées. N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées dans la préparation de plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes. Ne faites jamais chauffer de l'alcool non dilué. Danger d'incendie !

▶ Dans les canettes fermées, une surpression se produit lors de la stérilisation et du réchauffage, qui risquerait de les faire éclater.
N'utilisez pas le four à micro-ondes pour stériliser ou réchauffer des canettes.

▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte de cuisson risquent de sécher, et l'humidité qui en résulte peut entraîner l'apparition de corrosion dans le four à micro-ondes. Même le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement risquent d'être endommagés.
Couvrez par conséquent les aliments.

▶ Afin d'éviter toute corrosion, enlevez immédiatement et complètement les restes d'aliments ou de liquides salés se trouvant sur les parois en inox de l'enceinte de cuisson.

▶ Après l'emploi, l'enceinte de cuisson est très chaude. Risque de brûlure ! Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes. Dans certains cas, les salissures tenaces peuvent endommager l'appareil, voire même engendrer des situations dangereuses. Danger d'incendie !
Veuillez respecter les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

▶ Danger d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes peut être abîmée et endommager le four à micro-ondes.
N'utilisez aucun récipient métallique ni aucune feuille d'aluminium, n'employez pas de couverts, de plats à décor métallique ou en cristal contenant du plomb, aucun plat à rebord dentelé ni récipient en plastique ne résistant pas à la chaleur, aucune vaisselle en bois, pas de clips métalliques ni en papier ou en matière synthétique contenant un fil métallique, aucun gobelet en plastique dont le couvercle en aluminium n'aurait pas été entièrement enlevé.
Sinon, ces objets pourraient être détériorés ou risqueraient de s'enflammer. Danger d'incendie !

▶ Les récipients jetables en plastique que vous utilisez doivent présenter les caractéristiques figurant au chapitre "Vaisselle convenant aux micro-ondes / Matière plastique".
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez ou faites cuire des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou tout autre matériau inflammable.

▶ Les emballages de maintien au chaud se composent en partie d'une mince feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes. Les micro-ondes pourraient ensuite tellement échauffer la couche de papier qu'elle risquerait de s'enflammer.
Ne réchauffez dans l'appareil aucun aliment dans un emballage de maintien au chaud (sacs pour poulets rôtis par exemple).

▶ Si vous réchauffez des œufs aux micro-ondes sans leur coquille, le jaune risque d'exploser sous pression après la cuisson. Percez plusieurs fois le jaune avec une aiguille au préalable.

▶ Si vous réchauffez des œufs aux micro-ondes avec leur coquille, ils éclatent, même une fois sortis de l'enceinte de cuisson. Pour faire cuire des œufs dans leur coquille, utilisez toujours les accessoires spéciaux prévus à cet effet.
Ne réchauffez pas d'œufs durs dans le four à micro-ondes.

▶ Si vous réchauffez des aliments à peau ou à enveloppe résistante, tels que les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines, ils risquent d'éclater. Percez plusieurs fois ces aliments auparavant ou entaillez-les, afin que la vapeur puisse s'échapper.

▶ Les récipients à poignées ou à boutons de couvercle creux ne conviennent pas à une utilisation aux micro-ondes. Ces cavités peuvent contenir de l'humidité, ce qui pourrait engendrer une forte pression risquant de faire exploser les corps creux (exception : si les cavités sont suffisamment ventilées). N'utilisez aucun plat de ce genre pour la cuisson.

▶ Les thermomètres à mercure ou à liquide ne résistent pas aux températures élevées et se brisent très facilement.
Pour contrôler la température des aliments, arrêtez l'appareil. Pour mesurer la température des aliments, utilisez un thermomètre spécial convenant aux fours à micro-ondes.

▶ La vapeur d'un nettoyeur à vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension du four à micro-ondes et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Pour les surfaces en inox :

▶ La colle endommagerait le revêtement de la surface en inox qui perdrait ses propriétés antisalissures. Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif transparent ou opaque ni d'autres types d'autocollant ou de colle sur la surface en inox.

▶ La surface est sensible aux rayures. Même les aimants peuvent provoquer des rayures.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, toutes prétentions de garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

▶ La grille jointe à l'appareil et le plat Gourmet sont spécialement adaptés à la longueur d'onde des micro-ondes et peuvent être utilisés pour griller des aliments avec ou sans micro-ondes.
Vous ne devez toutefois pas les utiliser ensemble, sinon le plat Gourmet risque d'être endommagé. Posez toujours le plat Gourmet directement sur le plateau tournant.

▶ Le plat Gourmet devient très chaud. Ne touchez au plat qu'avec des maniques. Posez-le sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.
Lorsque le gril fonctionne (avec ou sans micro-ondes), la grille devient très chaude.
Risque de brûlure !

▶ N'utilisez pas le plat Gourmet avec le couvercle, car ce dernier deviendrait trop chaud.

Accessoires disponibles en option

▶ Lorsque le plat en verre est très chaud, il risque d'éclater si vous le posez sur une surface froide, p. ex. un plan de travail en granite ou en céramique. Posez-le plutôt sur un dessous-de-plat.

Comment fonctionnent les micro-ondes ?

L'appareil est doté d'un magnétron. Il transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques – les micro-ondes. Ces micro-ondes sont réparties de manière égale dans l'enceinte de cuisson et, de plus, réfléchies par les parois métalliques de l'enceinte. Les micro-ondes pénètrent ainsi de tous côtés dans les aliments. L'enclenchement du plateau tournant optimise encore la répartition des micro-ondes.

Pour que les micro-ondes puissent pénétrer dans les aliments, il faut que les récipients utilisés y soient perméables. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, les matières synthétiques, mais aucun métal. N'utilisez donc aucun récipient métallique ni comportant des éléments métalliques, par exemple dans la décoration. Les métaux réfléchissant les micro-ondes, ceci pourrait provoquer la formation d'étincelles. Dans ce cas, les micro-ondes ne pourraient être absorbées.

A travers un récipient approprié, les micro-ondes pénètrent directement dans les produits alimentaires. Les aliments se composent de nombreuses petites molécules que les micro-ondes font fortement osciller, surtout les molécules d'eau, à raison de plus de 2,5 milliards de fois par seconde. Il en résulte de la chaleur. Celle-ci se développe en premier lieu au bord des aliments, puis en leur centre. Plus un aliment contient d'eau, plus vite il s'échauffera et donc cuira.

Etant donné que la chaleur prend naissance directement dans les aliments,

- vous pouvez les faire cuire au four à micro-ondes sans liquide ou avec peu de liquide ou de graisse ;
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson sont plus rapides qu'avec une cuisinière traditionnelle ;
- les éléments nutritifs tels que les vitamines et les minéraux sont largement préservés ;
- la couleur naturelle et le goût propre à chaque aliment ne se modifient que très peu.

La production de micro-ondes s'arrête dès que l'opération en cours est interrompue ou que vous ouvrez la porte. Pendant que l'appareil est en marche, une porte fermée et en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

De quelles fonctions le micro-ondes dispose-t-il ?

Le micro-ondes vous permet de décongeler, réchauffer et cuire très rapidement les aliments.

Vous pouvez utiliser le micro-ondes comme suit :

- Il vous suffit d'entrer une puissance micro-ondes et une durée pour décongeler, réchauffer et faire cuire des aliments.
- Vous pouvez décongeler des plats cuisinés surgelés et ensuite les réchauffer ou les faire cuire.
- De plus, vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme un "vrai petit marmiton", par exemple pour faire lever de la pâte, faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, préparer un coulis et faire cuire et stériliser de petites quantités de fruits, de légumes et de viande pour la mise en conserve.

De quels modes de fonctionnement le micro-ondes dispose-t-il ?

Micro-ondes solo

Ce mode de fonctionnement convient à la décongélation, au réchauffage et à la cuisson.

Griller

Idéal pour faire griller des aliments de faible épaisseur, par exemple des steaks ou des petites saucisses.

Combinaison micro-ondes et gril

L'idéal pour dorer et gratiner. Les micro-ondes cuisent, le gril dore les aliments.

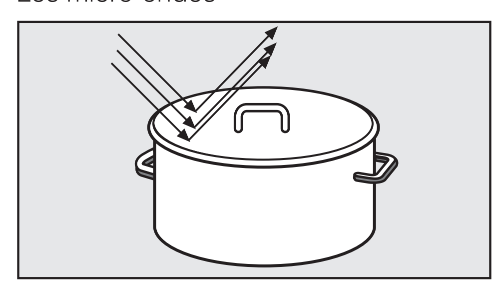
Programmes automatiques

Vous avez le choix entre les programmes automatiques suivants :

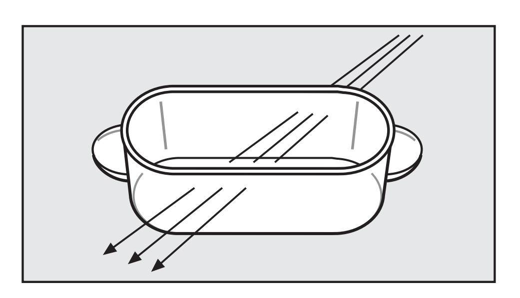
- cinq programmes de décongélation (❄ : Ad 1 à Ad 5),
- quatre programmes de cuisson pour les produits congelés (❄ ♨ : AC 1 à AC 4),
- et huit programmes de cuisson pour les produits frais (♨ : AC 1 à AC 8).

Ces programmes étant fonction du poids, vous devez entrer le poids des aliments.
Le poids des aliments peut être affiché soit en grammes (g), soit en livres (lb) (voir "Modification des réglages de l'appareil").

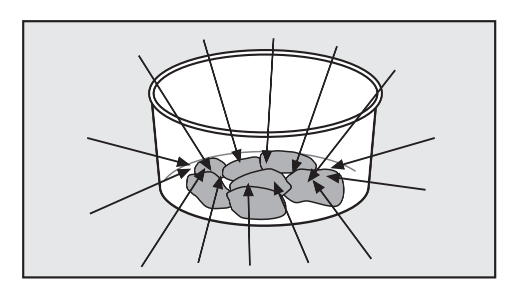
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal,



– traversent le verre, la porcelaine, les matières synthétiques, le carton,



– sont absorbées par les aliments.

⚠ Danger d'incendie ! La vaisselle non adaptée aux micro-ondes peut être abîmée et endommager le four à micro-ondes.

Forme et matériau

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur les temps de réchauffage et de cuisson. Des récipients plats, de forme arrondie ou ovale, conviennent très bien. En effet, de telles formes permettent une meilleure répartition de la chaleur dans les aliments que des formes plus angulaires.

Les récipients dotés de poignées, anses ou boutons de couvercle creux pouvant contenir de l'humidité ne sont pas appropriés. Exception : lorsque ces cavités sont suffisamment ventilées.
Sinon, risque de développement d'une surpression avec destruction explosive des corps creux. Risque de blessure !

Métal

Les récipients métalliques, feuilles d'aluminium, couverts et vaisselle présentant un revêtement ou décor métallique (p. ex. bordure dorée, bleu de cobalt) ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes.
Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche ainsi la cuisson des aliments.
N'employez pas de gobelet en plastique dont le couvercle en aluminium n'a pas été entièrement enlevé.

Exceptions :

– Plats préparés en barquettes d'aluminium

Vous pouvez les faire décongeler et les réchauffer dans l'appareil. Important : retirez le couvercle de la barquette et placez celle-ci à au moins 2 cm des parois de l'enceinte.
Le réchauffage des aliments ne se fait que par le haut. La répartition de la chaleur est en général mieux assurée si vous sortez les aliments de la barquette en aluminium et les mettez dans un récipient convenant aux micro-ondes.

Des étincelles et des crépitements pouvant se produire lors de l'utilisation de barquettes en aluminium, ne posez pas celles-ci sur la grille.

– Morceaux de feuille d'aluminium

Pour faire décongeler, réchauffer ou cuire de manière uniforme des pièces de viande de forme et d'épaisseur inégales (volaille p. ex.), couvrez, pendant les dernières minutes, les parties plates de petits morceaux de feuille d'aluminium.

La feuille d'aluminium doit se trouver à au moins 2 cm des parois de l'enceinte de cuisson. Elle ne doit pas toucher les parois !

– Brochettes et agrafes métalliques

Vous pouvez utiliser ces objets métalliques si la pièce de viande est beaucoup plus volumineuse qu'eux.

Verre

Le verre ou la vitrocéramique allant au four conviennent très bien.

Le cristal, qui contient le plus souvent du plomb, risque de se fêler.
Il ne doit donc pas être employé dans un micro-ondes.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

Elle ne doit toutefois comporter ni décor métallique, p. ex. une bordure dorée, ni élément creux.

Terre cuite

Pour les récipients en terre cuite peinte, le décor doit se trouver sous le vernis.

La terre cuite peut devenir très chaude.

Glaçages, couleurs

Certains glaçages et couleurs contiennent des substances métalliques.
C'est pourquoi ce genre de vaisselle ne convient pas au micro-ondes.

Bois

Les récipients en bois ne conviennent pas.
L'eau contenue dans le bois s'évapore pendant la cuisson. De ce fait, le bois se dessèche et se craquelle.

Matière plastique

N'utilisez de la vaisselle en matière synthétique que pour des opérations de cuisson en mode micro-ondes solo.
La vaisselle en matière synthétique doit résister à la chaleur et supporter une température d'au moins 110 °C.
Sinon, elle se déforme et la matière synthétique risque de se mélanger aux aliments.

Dans le commerce spécialisé, on trouve également de la vaisselle en matière synthétique spécialement conçue pour les micro-ondes.

La vaisselle en mélamine ne convient pas. Elle absorbe l'énergie et devient donc très chaude. Lors de l'achat, renseignez-vous sur le matériau utilisé pour fabriquer la vaisselle.

Pour réchauffer brièvement des aliments, vous pouvez utiliser de la vaisselle en mousse de plastique, p. ex. en polystyrène.

Vous pouvez faire réchauffer et cuire les aliments dans des sacs cuisson en matière plastique, à condition de perforer le sac au préalable. La vapeur peut ainsi s'échapper par les trous, ce qui permet d'éviter la montée de la pression et l'explosion du sac de cuisson.
De plus, il existe des sacs spéciaux pour la cuisson à la vapeur qui n'ont pas besoin d'être perforés. Veuillez respecter les instructions figurant sur l'emballage.

N'utilisez pas de clips métalliques, synthétiques ou en papier contenant des fils métalliques. Danger d'incendie !

Récipients jetables

Les récipients jetables en matière plastique doivent présenter les caractéristiques mentionnées au paragraphe "Matière plastique".

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez ou faites cuire des aliments dans des récipients jetables en matière plastique, en papier ou tout autre matériau inflammable.

Evitez d'employer des récipients jetables, vous préserverez l'environnement.

Test de vaisselle

Si vous ne savez pas si un récipient en verre, en terre cuite ou en porcelaine convient ou non aux micro-ondes, vous pouvez procéder au test suivant :

- Placez le récipient vide au milieu de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Tournez le sélecteur de puissance sur 800 watts.
- Réglez le sélecteur de durée sur 30 secondes.
- Presser la touche Start.

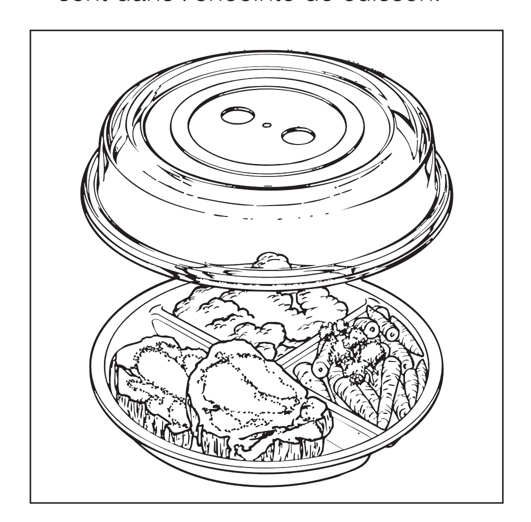
> Si, pendant ce test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, déclenchez tout de suite l'appareil (pressez deux fois la touche Stop/C) !

La vaisselle qui provoque de telles réactions n'est pas adaptée aux micro-ondes.
En cas de doute, demandez au fabricant ou au fournisseur de la vaisselle si celle-ci convient aux micro-ondes.

> Ce test ne vous permet pas de vérifier si les cavités présentes dans les poignées sont suffisamment ventilées.

Couvercle

- Un couvercle évite que trop de vapeur d'eau ne s'échappe, en particulier lorsque le réchauffage dure un certain temps,
- il accélère le processus de réchauffage des mets,
- empêche le dessèchement des aliments,
- évite que des salissures n'apparaissent dans l'enceinte de cuisson.



Couvrez donc toujours les aliments à l'aide du couvercle joint à l'appareil, qui convient aux micro-ondes.

A la place du couvercle, vous pouvez également utiliser du film alimentaire convenant aux micro-ondes.
Les films alimentaires ordinaires risquent de se déformer et de se mélanger aux aliments sous l'effet de la chaleur.

⚠ Dans des bouteilles ou récipients fermés, la pression augmente sous l'effet de la chaleur et risque d'entraîner une explosion.
Ne réchauffez jamais des aliments ou liquides dans des récipients fermés, comme les pots de nourriture pour bébés. Ouvrez toujours les récipients avant de les placer dans l'appareil. Enlevez toujours le couvercle et la tétine des biberons.

N'utilisez pas le couvercle si

- vous réchauffez des aliments panés,
- les aliments doivent être croustillants, comme les toasts, par exemple,
- vous employez le plat "gourmet".

⚠ Le couvercle ne doit être utilisé qu'en mode micro-ondes solo.

Le matériau du couvercle supporte des températures allant jusqu'à 110 °C.
C'est pourquoi le couvercle ne doit être employé que dans les fours à micro-ondes et uniquement en mode micro-ondes solo, sans plat "gourmet". Si la température est supérieure à celle mentionnée ci-dessus, la matière plastique risque de se déformer et de se mélanger aux aliments.

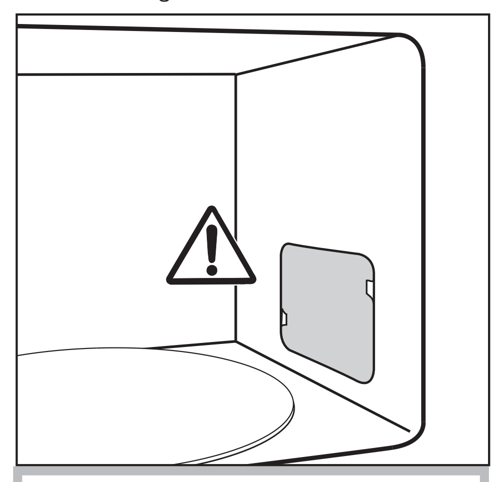
Le couvercle ne doit pas fermer hermétiquement le récipient. S'il s'agit d'un récipient de petit diamètre, la vapeur risque de ne pas pouvoir s'échapper par les orifices latéraux du couvercle, qui deviendrait alors extrêmement chaud et pourrait fondre.

Après le transport, déballez l'appareil et laissez-le à température ambiante pendant environ 2 heures avant de le mettre en service.

La température de l'appareil s'égalisera alors avec la température ambiante. Ceci est important pour que l'électronique fonctionne bien.

⚠ Risque d'étouffement ! Par jeu, les enfants pourraient s'enrouler dans l'emballage (p. ex. le film d'emballage) ou se l'enfiler sur la tête et s'étouffer. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

■ Lorsque vous déballez l'appareil, veillez à enlever tous les matériaux d'emballage.

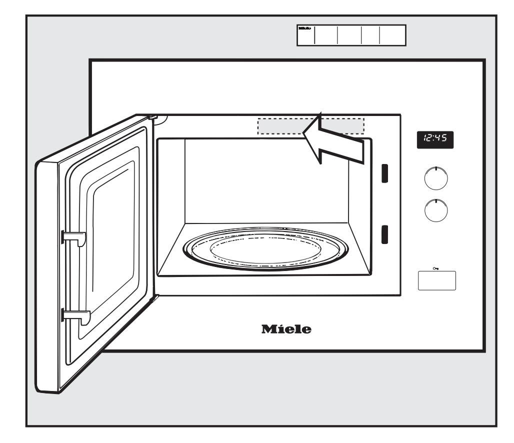


N'enlevez pas la plaque se trouvant devant l'orifice de sortie des micro-ondes à l'intérieur de l'enceinte de cuisson ni la pellicule de la face intérieure de la porte.

■ Contrôlez l'appareil pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

N'utilisez pas le four à micro-ondes si :
– la porte de l'appareil est voilée,
– les charnières de la porte sont desserrées,
– des trous ou des fissures sont visibles sur la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson.
Si l'appareil était enclenché, des micro-ondes pourraient s'échapper et présenter dès lors un danger pour l'utilisateur.

■ Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires à l'eau chaude, avec une éponge.



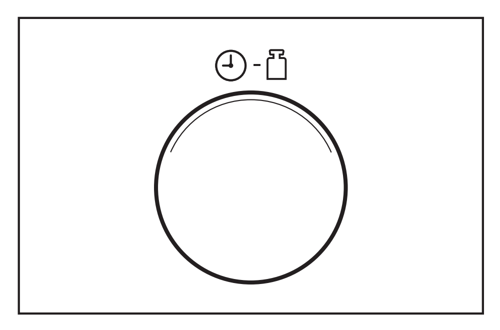
■ Collez le mode d'emploi succinct ci-joint de telle sorte qu'il n'obture pas les orifices d'évacuation.

⚠ Le four à micro-ondes ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

Régler l'heure

- Branchez l'appareil au réseau.

12:00 et le symbole ◷ clignotent à l'affichage jusqu'à ce que l'heure courante soit réglée. Entre-temps, l'horloge s'est mise en marche en affichant 12:00, car elle s'enclenche automatiquement lors du raccordement au réseau.



- Tournez le sélecteur pour régler les heures.
- Pressez la touche ◷.
- Puis tournez le sélecteur pour régler les minutes.
- Pour confirmer les données, pressez la touche ◷ ou attendez quelques secondes.
  L'heure que vous avez réglée est enregistrée. Les deux points entre les heures et les minutes clignotent.

Correction de l'heure

- Pressez la touche ◷.
  Le symbole ◷ clignote à l'affichage et l'heure courante s'allume pendant quelques secondes.
- Corrigez les heures à l'aide du sélecteur pendant ce laps de temps.
- Pour confirmer, pressez la touche ◷ ou attendez quelques secondes.
  Le symbole ◷ clignote et les minutes courantes s'allument pendant quelques secondes.
- Corrigez les minutes à l'aide du sélecteur pendant ce laps de temps.
- Pour confirmer, pressez la touche ◷ ou attendez quelques secondes.

Suppression de l'heure

- Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que l'affichage s'assombrisse.

Si vous maintenez la touche ◷ enfoncée, l'heure s'affiche de nouveau.

désactivation nocturne

Vous avez la possibilité de régler l'appareil de telle sorte que l'affichage de l'heure soit automatiquement supprimé entre 23 heures et 4 heures.

Pour **activer** la suppression de l'affichage nocturne :

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée et pressez en plus la touche ⌚.

  ON apparaît à l'affichage.
  L'appareil est toujours prêt à l'emploi.

Pour **désactiver** la suppression de l'affichage nocturne :

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée et pressez en plus la touche ⌚.

  OFF apparaît à l'affichage.

Ouverture de la porte

- Pour ouvrir la porte, pressez la touche "o⊸".

Si vous ouvrez la porte alors que le four à micro-ondes est en marche, l'opération s'interrompt.

Disposition de la vaisselle dans l'enceinte de cuisson

Il est préférable de disposer la vaisselle au centre de l'enceinte de cuisson.

Plateau tournant

Le plateau tournant permet de décongeler, réchauffer ou cuire les aliments de manière uniforme.

N'utilisez l'appareil qu'après la mise en place du plateau tournant.

Le plateau tournant démarre automatiquement dès que vous lancez une opération.

Ne posez pas les aliments directement sur le plateau tournant pour les faire décongeler, réchauffer ou cuire. Assurez-vous que le récipient n'est pas plus grand que le plateau tournant.

Remuez et retournez les aliments de temps en temps pour qu'ils chauffent de manière uniforme.

Fermeture de la porte

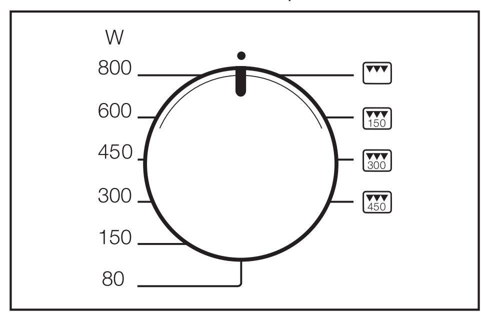
- Appuyez sur la porte pour la fermer.

Si vous avez ouvert la porte alors qu'une opération était en cours, pressez la touche Start pour que l'opération se poursuive.

Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne peut pas être mis en service.

Démarrage d'une opération

La sélection de la puissance des micro-ondes et de la durée s'effectue en tournant le sélecteur correspondant.

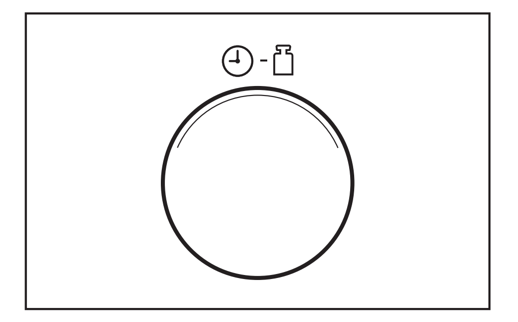


- Tournez le sélecteur de puissance sur la puissance micro-ondes souhaitée.
  Le symbole ≋ et la puissance s'allument à l'affichage. 0:00 clignote.

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.
Plus la puissance est élevée, plus la quantité de micro-ondes parvenant aux aliments est importante.

Les aliments qui ne peuvent être remués ou retournés pendant l'opération de réchauffage ou de cuisson ou qui sont de composition très diverse doivent être chauffés à faible puissance micro-ondes.

Ce n'est qu'ainsi que la chaleur pourra se répartir de manière uniforme à l'intérieur des mets. Un temps de cuisson prolongé en conséquence permettra d'obtenir un résultat de cuisson satisfaisant.



■ Réglez la durée nécessaire à l'aide du sélecteur de durée.

Vous pouvez sélectionner une durée comprise entre 10 secondes et 90 minutes.
Exception : si vous sélectionnez la puissance micro-ondes la plus élevée, vous pouvez régler une durée maximale de 15 minutes. En cas d'utilisation continue de la puissance maximale, une réduction de la puissance à 450 W peut survenir et s'affiche alors à l'écran (protection antisurchauffe).

La durée nécessaire dépend

– de la température de départ des aliments.
  Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent une durée de réchauffage et de cuisson plus longue que ceux qui sont à température ambiante.

– du type et de la nature des aliments.
  Les légumes frais contenant plus d'eau que les légumes surgelés, leur temps de cuisson est moins long.

– de la fréquence à laquelle vous remuez ou retournez les aliments.
  Si vous les remuez ou les retournez fréquemment, la chaleur se répartit de manière plus uniforme à l'intérieur des aliments, ce qui abrège le temps de cuisson.

– de la quantité d'aliments.

  On considère en général :
  quantité double – temps de cuisson presque deux fois plus long.

  La durée se réduit proportionnellement à la quantité d'aliments.

– de la forme et du matériau du récipient.

■ Lancez l'opération en pressant la touche Start.
  L'éclairage de l'enceinte s'allume.

Vous ne pourrez lancer une opération qu'une fois la porte de l'appareil fermée.

Message "door"

L'affichage du message "door" vous rappelle qu'il ne faut pas démarrer l'appareil sans y avoir introduit d'aliments.

> Mis en marche à vide, l'appareil pourrait être endommagé.

Si vous pressez la touche Start avant d'avoir ouvert la porte, le message **door** apparaît à l'affichage. Il se peut qu'aucun aliment n'ait encore été déposé dans l'appareil puisque la porte est restée fermée pendant un laps de temps prolongé (environ 20 minutes). Le démarrage est alors bloqué et le reste jusqu'à ce que la porte ait été ouverte.

Interruption/poursuite d'une opération

Vous avez à tout moment la possibilité . . .

. . . **d'interrompre une opération :**

- pressez la touche Stop/C ou ouvrez la porte de l'appareil.

  Le décompte du temps de cuisson est stoppé.

. . . **de la reprendre :**

- refermez la porte et pressez la touche Start.

  L'opération se poursuit.

Modification des données

Après le démarrage de l'opération, si vous constatez que . . .

. . . la **puissance micro-ondes** sélectionnée est trop élevée ou trop faible :

- choisissez une nouvelle puissance micro-ondes.

. . . la **durée** introduite est trop courte ou trop longue :

- interrompez l'opération (pressez une fois la touche Stop/C), réglez un autre temps de cuisson à l'aide du sélecteur et relancez l'opération (en pressant la touche Start)

ou :

- si vous pressez la touche Start alors que l'appareil est en marche, le temps de cuisson se prolonge d'une minute à chaque pression sur la touche (exception : si la puissance micro-ondes maximale a été réglée, la durée se prolonge de 30 secondes par pression).

Annulation d'une opération

- Pressez deux fois la touche Stop/C.

A la fin de l'opération

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint.

Pendant les 20 premières minutes suivant la fin du programme, un bref signal sonore retentit toutes les 5 minutes en guise de rappel.

- Si vous désirez interrompre le signal sonore, pressez la touche Stop/C.

Maintien au chaud automatique

Le maintien au chaud automatique s'enclenche automatiquement si, à la fin d'une opération à 450 watts au moins, la porte reste fermée et qu'aucune touche n'est pressée.
Environ deux minutes plus tard, le maintien au chaud automatique s'enclenche alors à 80 watts pour 15 minutes au maximum.

≋, 80 W et **H:H** s'allument à l'affichage.

Si vous ouvrez la porte, appuyez sur une touche ou actionnez un sélecteur pendant que le maintien au chaud automatique fonctionne, l'opération s'interrompt.

Il n'est pas possible de régler la fonction de maintien au chaud séparément.

Départ rapide (programmable)

Il suffit d'appuyer sur la touche Start/◈ pour que l'appareil se mette en marche à la puissance maximale.
Vous avez le choix entre trois durées mémorisées :

- 30 s : pressez 1 x Start /◈
- 1 min : pressez 2 x Start /◈
- 2 min : pressez 3 x Start /◈

Si vous pressez quatre fois de suite la touche Start /◈, le décompte de la première durée mémorisée reprend, etc.

Si vous pressez la touche Start alors que l'appareil est en marche, le temps de cuisson se prolonge de 30 secondes à chaque pression sur la touche.

Programmation des durées

Vous pouvez modifier les durées mémorisées.

- Sélectionnez l'espace mémoire correspondant à l'aide de la touche Start /◈ (pressez 1, 2 ou 3 fois) et maintenez la touche Start /◈ enfoncée.
- Modifiez simultanément la durée à l'aide du sélecteur correspondant (max. 15 minutes).
  Lorsque vous relâchez la touche Start /◈, le programme ainsi modifié démarre.

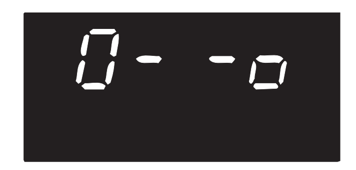
Les durées que vous aurez programmées ne seront pas conservées en cas de panne de courant et il vous faudra les programmer une nouvelle fois.

Verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche empêche toute utilisation non autorisée de l'appareil.

Enclenchement du verrouillage de la mise en marche

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et que le symbole de la clé apparaisse à l'affichage :



le symbole de la clé s'éteint peu après.

Si vous pressez une touche quelconque ou actionnez le bouton rotatif ou bien le sélecteur, le symbole de la clé s'affiche de nouveau.

> Le verrouillage de la mise en marche doit être à nouveau activé après une panne d'électricité.

Désactiver le verrouillage de la mise en marche

- Pour désactiver le verrouillage de la mise en marche, maintenez de nouveau la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Minuteur

Pour contrôler des opérations externes, p. ex. pour cuire des œufs, vous pouvez régler une durée minutée. La durée réglée est alors décomptée par pas de une seconde.

- Pressez la touche 🔔.
  0:00 clignote à l'affichage et le symbole 🔔 est allumé.
- Réglez la durée du minuteur à l'aide du sélecteur.
- Pressez la touche Start pour lancer l'opération.
  Le décompte du temps réglé démarrera au bout de quelques secondes, même si vous n'avez pas pressé Start.
- Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit, l'heure s'affiche et le symbole 🔔 clignote.
- Pressez une fois la touche Stop/C, le symbole 🔔 disparaît.

Modification du réglage de la minuterie

- Pressez la touche Stop/C.
  Le décompte du temps réglé pour le minuteur s'arrête.
- Réglez à nouveau la minuterie, comme cela est décrit ci-dessus.

Minuterie plus opération de cuisson

Il est aussi possible de régler la minuterie parallèlement à une opération de cuisson en cours ; la durée réglée pour le minuteur s'écoule alors à l'arrière-plan.

- Pressez la touche 🔔 pendant l'opération de cuisson.
  0:00 clignote à l'affichage et le symbole 🔔 est allumé.
- Réglez la durée du minuteur à l'aide du sélecteur.
- Peu après, la minuterie se met en marche.
  Au bout de quelques secondes, le décompte de l'opération de cuisson en cours réapparaît à l'affichage. La durée s'écoulant à l'arrière-plan est représentée par le symbole 🔔 qui est allumé.

Dans ce cas, le démarrage de la minuterie ne s'effectue pas en pressant la touche Start, car cela prolongerait d'une minute la durée de la cuisson en cours.

Affichage de la minuterie

- Pressez la touche 🔔.
  Le temps restant effectif s'affiche.

Le gril dispose de quatre réglages : la fonction solo et trois combinaisons micro-ondes, pour lesquelles le gril est combiné à une certaine puissance micro-ondes.

Si la durée totale est inférieure à 15 minutes, préchauffez le gril pendant environ 5 minutes.

Retournez les tranches de viande et de poisson à la moitié du temps de cuisson, afin qu'elles soient grillées uniformément sur leurs deux faces. Les tranches et les morceaux plats ne doivent être retournés qu'une seule fois, les pièces plus importantes et de forme arrondie plusieurs fois.

Les durées de grillage ne sont que des valeurs indicatives, car, tout particulièrement lorsqu'il s'agit de griller des aliments, la durée effective dépend du type et de l'épaisseur de ceux-ci, ainsi que de la cuisson souhaitée.

Si vous faites griller les aliments directement sur la grille, il est préférable de placer un plat thermorésistant et adapté aux micro-ondes sous la grille pour récupérer la graisse.

Conseil : le plat en verre disponible comme accessoire en option auprès de Miele convient tout particulièrement.

> Le plat Gourmet fourni n'est pas adapté pour récupérer la graisse. Le plat vide surchaufferait. Cela endommagerait le revêtement.

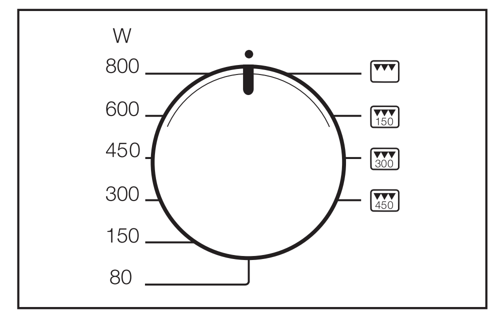
- Placez les aliments dans un récipient convenant aux micro-ondes.
- Placez la grille ainsi qu'un plat thermorésistant et adapté aux micro-ondes, comme le plat en verre ou la vaisselle avec les aliments, sur le plateau tournant.

> ⚠ Lorsque l'appareil fonctionne, la grille et la vaisselle chauffent. Risque de brûlure !

La vaisselle et la grille se nettoient plus facilement si elles sont immergées dans un bain de lessive immédiatement après leur utilisation.

Griller sans micro-ondes

Ce mode de fonctionnement est idéal pour faire griller des aliments de faible épaisseur, par exemple des steaks ou des petites saucisses.



- Tournez le sélecteur de puissance sur le symbole ▭.
  Le symbole du gril ▭ s'allume et 0:00 clignote à l'affichage.
- Réglez la durée à l'aide du sélecteur.
- Pressez la touche Start.
  Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

Modifier la durée

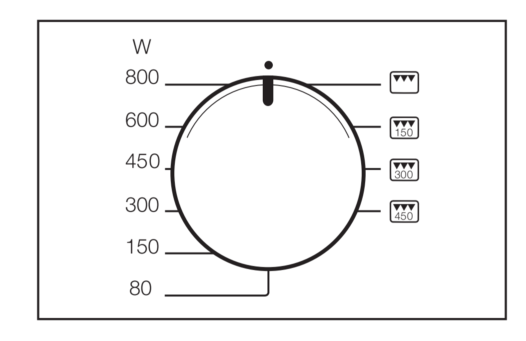
Le temps de cuisson peut être modifié pendant que le four fonctionne. Pour ce faire, interrompez l'opération (pressez la touche Stop/C), modifiez la durée et réactivez l'opération (pressez la touche Start).
En plus, la durée se prolonge d'une minute à chaque pression sur la touche Start lorsque le four fonctionne.

A la hauteur du gril, la voûte de l'enceinte de cuisson prend une couleur bleutée avec le temps. Cette décoloration provenant de l'utilisation du gril est inévitable et ne perturbe pas le fonctionnement de l'appareil.

Combinaison micro-ondes et gril

Ce mode convient bien pour gratiner et brunir. Les micro-ondes cuisent, le gril dore les aliments.

Le gril peut être combiné à trois puissances micro-ondes :
150, 300 et 450 watts.
Pendant la cuisson, vous pouvez passer d'une puissance à l'autre à tout moment sans interrompre l'opération.



- Tournez le sélecteur sur la combinaison souhaitée [150], [300] ou [450].
  [micro-ondes], la puissance micro-ondes et le symbole du gril [gril] s'allument à l'affichage. 0:00 clignote.
- Réglez la durée à l'aide du sélecteur.
- Pressez la touche Start.
  Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

Modifier la durée

Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment en cours de fonctionnement. Pour ce faire, interrompez l'opération (pressez la touche Stop/C), modifiez la durée et réactivez l'opération (pressez la touche Start).

En plus, le temps de cuisson se prolonge d'une minute à chaque pression sur la touche Start lorsque le four fonctionne.

Conseils d'utilisation

Le plat Gourmet devient très chaud. Ne touchez donc au plat qu'avec des maniques lorsqu'il est chaud. Posez-le sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, remplissez le plat de 400 ml d'eau et 3 à 4 cuillerées à soupe de vinaigre ou de jus de citron et faites chauffer à 450 watts + gril 450 pendant 5 minutes.

Grâce au revêtement spécial du plat "gourmet", les mets n'attachent pas et le plat se nettoie facilement. Les revêtements similaires au téflon sont sensibles aux coupures et aux rayures. Ne coupez donc pas les aliments directement dans le plat. Pour remuer et retourner les mets, utilisez des ustensiles en bois ou en matière plastique. Des objets métalliques ou pointus endommageraient le revêtement.

Faire saisir / brunir

Pour rôtir, utilisez peu de graisse ou d'huile. Grâce au revêtement, les aliments ne collent pas, vous pouvez donc préparer des mets peu caloriques.

Ne laissez pas le plat "gourmet" sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Danger d'incendie !

- Préparez les aliments afin de pouvoir les mettre immédiatement dans le plat dès qu'il aura été préchauffé.
- Posez le plat "gourmet" directement sur le plateau tournant.

Ne posez pas le plat sur la grille et veillez à conserver un écart d'environ 2 cm par rapport aux parois de l'enceinte de cuisson ; ainsi, il ne se formera aucune étincelle susceptible d'endommager le plat et l'enceinte de cuisson.

- Chauffez le plat à 450 watts + gril 450 pendant un maximum de 5 minutes.

Ne surchauffez pas le plat vide. Sinon, son revêtement sera endommagé. Par conséquent, ne mettez pas le plat sous la grille pour récupérer la graisse lorsque vous utilisez le gril.

Si vous utilisez de l'huile pour rôtir les aliments, vous pouvez soit chauffer l'huile en même temps que le plat, soit faire chauffer l'huile et la verser ensuite dans le plat.

Faites toujours chauffer le beurre avant de le verser dans le plat, sinon il noircirait, étant plus sensible aux températures élevées que l'huile.

Séchez toujours bien la viande, la volaille, le poisson et les légumes avec du papier absorbant avant de les déposer dans le plat "gourmet".

N'utilisez pas le plat "gourmet" pour faire cuire ou réchauffer des œufs déjà cuits. Les œufs pourraient éclater.

Exemples d'utilisation

Poser le plat "gourmet" sur le plateau tournant et préchauffer à 450 watts + gril [450] pendant 5 minutes au maximum.

Bâtonnets de poisson (surgelés), 150 g + 2 cs d'huile
[450], 3 – 4 min de chaque côté

Hamburgers, 2 pièces + 2 cs d'huile
[450], 3 – 4 min de chaque côté

Croquettes (surgelées), 10 – 12 pièces + 2 cs d'huile
[450], 6 – 8 min, retourner de temps à autre

Steak de filet, env. 200 g
[150], env. 5 min de chaque côté (selon le degré de cuisson souhaité)

Pizza (surgelée), 300 g
[450], 7– 9 min

Pizza, fraîche, sans préchauffage
[450], env. 15 min (selon la garniture)

Recettes

Les temps de préparation indiqués correspondent aux durées totales nécessaires à la préparation et à la cuisson. Les temps de repos ou de marinage des aliments sont indiqués séparément.

Croque-monsieur (3 portions)

Temps de préparation : 10 – 15 minutes

6 tranches de pain toast
30 g de beurre ramolli
75 g d'Emmental râpé
3 tranches de jambon cuit

Beurrer les toasts. Répartir le fromage sur les 3 toasts, ajouter une tranche de jambon sur chacun d'eux. Poser les 3 tranches de pain restantes, du côté beurré, sur le jambon. Disposer les tranches de toast dans le plat "gourmet" préchauffé à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Poser le plat sur le plateau tournant et dorer à 450 watts + gril pendant environ 3 minutes de chaque côté.

Pour varier la garniture, vous pouvez utiliser du thon nature (égoutté) et des oignons coupés en fines rondelles ou des tranches d'ananas, du fromage et du jambon cuit.

Plat végétarien
(3 portions)

Temps de préparation : 25 – 35 minutes

2 oignons
2 cs d'huile
100 g de pleurotes ou de champignons de Paris, nettoyés
150 g de petites carottes (surgelées) ou de carottes coupées en rondelles
100 g de bouquets de brocoli
1 poivron rouge ou 100 g de lanières de poivron (surgelées)
1 tomate
sel, poivre
30 g de parmesan râpé

Couper les oignons en fines rondelles et les poivrons en quatre, puis les évider et les émincer en lanières. Couper les tomates en dés. Poser le plat "gourmet" sur le plateau tournant et préchauffer à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajouter l'huile et les oignons. Remettre le plat sur le plateau tournant et dorer à 450 watts + gril pendant environ 2 minutes. Ajouter les champignons, carottes, brocolis, lanières de poivrons, dés de tomates, épicer et mélanger le tout. Faire cuire à 450 watts + gril pendant 6 minutes environ. Mélanger et saupoudrer de parmesan avant de servir.

Rösti maison
(2 portions)

Temps de préparation : 25 – 30 minutes

400 g de pommes de terre épluchées
2 petits oignons
50 g d'Emmental râpé
sel, poivre
20 g de beurre

Râper grossièrement les pommes de terre et les oignons, mélanger avec le fromage, le sel et le poivre. Poser le plat "gourmet" sur le plateau tournant et préchauffer à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajouter le beurre et le faire fondre. Ajouter la masse de pommes de terre et d'oignons, aplatir légèrement. Placer le plat "gourmet" sur le plateau tournant et cuire à 450 watts + gril pendant environ 8 minutes. Retourner et dorer pendant encore 4 minutes environ.

Ils sont également délicieux accompagnés de saumon fumé ou de dés de jambon.

Filet de porc "Lucullus" (2 portions)

Temps de préparation : 15 – 20 minutes

1 filet de porc (env. 400 g)
4 tranches de bacon
sel, poivre
10 g de beurre
200 g de lamelles de champignons
200 ml de crème
2 cs de cognac

Découper le filet de porc en quatre médaillons. Saler et poivrer, envelopper chaque médaillon dans une tranche de bacon, fixer avec une pique en bois, si nécessaire. Poser le plat "gourmet" sur le plateau tournant et préchauffer à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajouter le beurre, déposer les médaillons de porc. Poser le plat sur le plateau tournant et faire cuire à 450 watts + gril pendant environ 3 minutes de chaque côté. Retirer la viande et la maintenir au chaud, couverte. Ajouter les champignons, la crème et le cognac au jus de viande et laisser étuver à la puissance maximale pendant environ 4 minutes. Servir avec la viande.

Filet de porc "piquant"

Temps de préparation : 10 – 12 minutes

1 filet de porc coupé en 4 tranches. Cuire la viande à 450 watts + gril pendant 4 minutes environ de chaque côté dans le plat "gourmet" préchauffé. Puis ajouter 50 ml de vin blanc, 125 ml de crème, 2 cs de roux et 150 g de roquefort, mélanger et cuire pendant 3 minutes.

Dés de poulet "piquants" (3 portions)

Temps de préparation : 25 – 35 minutes

600 g de filets de poulet ou de dinde
2 cs d'huile
2 cs de vin blanc
2 cs de jus de pommes
1 cs de jus de citron
sel, poivre noir
1 cc de curry en poudre
1 pincée de romarin moulu
1 pincée de gingembre moulu
1 pincée de poivre de Cayenne
$^1/_2$ cc de tabasco
20 g de beurre

Couper la viande en dés de 2 x 2 cm. Mêler les divers ingrédients, sauf le beurre, et verser sur les dés de viande. Mélanger et laisser mariner durant environ 30 minutes. Poser le plat "gourmet" sur le plateau tournant. Préchauffer à 450 watts + gril pendant 5 minutes environ. Ajouter le beurre, puis les dés de viande quelque peu égouttés. Poser le plat sur le plateau tournant et cuire à 450 watts + gril pendant environ 4 minutes, mélanger et poursuivre la cuisson sans modifier le réglage pendant encore 4 minutes. S'il y a trop de jus et que la viande ne brunit pas suffisamment, réduire la quantité de liquide.

Filet de saumon nature (2 portions)

Temps de préparation : 5 – 10 minutes

2 filets de saumon (de 150 g)
1 cs de jus de citron
sel, poivre blanc

Arroser les tranches de saumon de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes. Poser le plat "gourmet" sur le plateau tournant et préchauffer à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Sécher les filets de saumon avec du papier absorbant, les assaisonner et les disposer dans le plat "gourmet" en les aplatissant légèrement. Poser le plat sur le plateau tournant et cuire à 450 watts + gril pendant environ $1^1/_2$ – 2 minutes de chaque côté.

Servir le saumon avec une sauce hollandaise ou du beurre brun, accompagné de riz et d'une salade croquante.

Tarte à l'ananas

Temps de préparation : 20 – 25 minutes

Pâte :
2 œufs
80 g de sucre
$1^1/_2$ bananes mûres
30 g de chocolat râpé
100 g de farine
$^3/_4$ cc de poudre à lever

Garniture :
1 boîte d'ananas en morceaux
(poids égoutté 240 g)
$1^1/_2$ cs de sucre brun
$1^1/_2$ cs de noix de coco râpée

Travailler en mousse les œufs et le sucre. Ecraser les bananes avec une fourchette et ajouter au mélange d'œufs et de sucre. Y incorporer la farine mêlée à la poudre à lever et au chocolat râpé. Garnir le fond du plat "gourmet" de pâte. Répartir les morceaux d'ananas égouttés sur la pâte, saupoudrer de sucre et de noix de coco râpée. Poser le plat sur le plateau tournant. Cuire la tarte à l'ananas à 450 watts + gril pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Couper le gâteau en 8 parts.

Gâteau aux amandes express

Temps de préparation : 20 – 25 minutes

Pâte :
100 g de farine
$^1/_2$ cc rase de poudre à lever
75 g de beurre ou de margarine
30 g de sucre

Garniture :
75 g de beurre
100 g d'amandes hachées
$^1/_3$ d'une petite bouteille d'arôme d'amandes amères
30 g de sucre
$^1/_2$ sachet de sucre vanillé
75 ml de crème
50 g de confiture d'abricots pour napper le dessus du gâteau

Travailler la farine, la poudre à lever, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Abaisser la pâte et en garnir le plat "gourmet" en formant un bord d'environ 1 cm. Placer le plat "gourmet" sur le plateau tournant et précuire la pâte à 450 watts + gril pendant environ 4 minutes. Pour la garniture, faire fondre le beurre, ajouter les autres ingrédients, mélanger et faire cuire à feux doux durant 5 minutes environ. Répartir la masse aux amandes ainsi obtenue sur la pâte, pendant qu'elle est chaude. Placer le plat "gourmet" sur le plateau tournant et cuire le gâteau aux amandes à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Laisser refroidir un peu, puis napper de confiture d'abricots. Couper le gâteau en 8 parts.

Tous les programmes automatiques sont fonction du poids des aliments.

Le poids des aliments peut être affiché soit en grammes (g), soit en livres (lb) (voir "Modification des réglages de l'appareil").

Après avoir sélectionné un programme, introduisez le poids de l'aliment en question. L'appareil reprend automatiquement la durée affectée au poids.

Tenez compte de la durée indiquée en minutes pour la température ambiante (temps d'égalisation), afin que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur des aliments.

Décongélation automatique

Vous disposez de cinq programmes de décongélation pour divers groupes d'aliments (touche). Pour le programme Ad 3, le temps d'égalisation peut aller jusqu'à 30 minutes selon le poids, pour les autres programmes, il est de 10 minutes environ.

Ad 1 steak, côtelette (0,2 – 0,8 kg)

Ad 2 viande hachée (0,2 – 0,8 kg)

Ad 3 poulet (0,9 – 1,5 kg)

Ad 4 gâteaux (0,1 – 1,4 kg)

Ad 5 pain (0,1 – 1,0 kg)

Ce programme convient tout particulièrement à la décongélation du pain en tranches. Si possible, placez les tranches séparément dans l'appareil, ou bien séparez-les à mi-durée, lors du signal pour les retourner.

Cuisson automatique

Il existe quatre programmes pour les produits congelés et huit pour les produits frais. Pour ces programmes, le temps d'égalisation est de 2 minutes environ.

⚠ N'utilisez le couvercle qu'en mode micro-ondes solo.
N'utilisez en aucun cas un couvercle lorsque le gril est enclenché, autrement dit pour les programmes AC 4 à AC 8.
La matière plastique du couvercle risque sinon de se déformer et de se mélanger aux aliments.

Cuisson de produits surgelés

AC 1 légumes (0,1 – 0,6 kg)

AC 2 plat cuisiné, pouvant être remué (0,3 – 1,0 kg)

AC 3 gratin (0,2 – 0,6 kg)

AC 4 pommes frites (0,1 – 0,3 kg)

Cuisson de produits frais

AC 1 légumes (0,1 – 0,6 kg)

AC 2 pommes de terre (0,1 – 0,8 kg)

AC 3 poisson (0,4 – 1,2 kg)

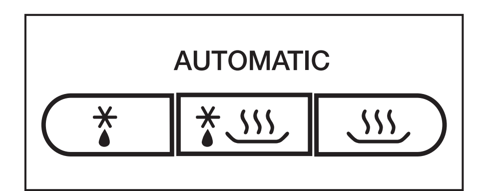
AC 4 brochettes grillées (0,2 – 0,8 kg)

AC 5 poulet grillé (0,9 – 1,4 kg)

AC 6 cuisses de poulet (0,25 – 0,75 kg)

AC 7 gratin de poisson (0,6 – 1,2 kg)

AC 8 gratins, p. ex. : gratin de pommes de terre (0,5 – 1,5 kg)



- Pressez la touche correspondante jusqu'à ce que le programme automatique de votre choix apparaisse à l'affichage : pour le programme AC 5 (poulet grillé), par exemple, pressez cinq fois la touche .

Un "g" ou "lb" clignote à l'affichage, vous invitant à entrer le poids ; le programme (p. ex. AC 5) et les symboles des modes de fonctionnement (pour les micro-ondes et pour le gril) s'allument.

- Réglez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.

- Pressez la touche Start.

La durée correspondant au poids est maintenant décomptée et les symboles des modes de fonctionnement en cours (et/ou) sont allumés.

Une fois la moitié du temps de cuisson écoulée, un signal sonore retentit.

- Interrompez le programme pour, si possible, remuer ou retourner les aliments, puis relancez-le.

Si besoin est, vous pouvez prolonger les durées programmées de quelques minutes en cours de fonctionnement (pressez la touche Start jusqu'à ce que la durée de votre choix apparaisse à l'affichage). Pour tous les programmes, il est possible d'augmenter la durée de quelques minutes seulement.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint.

Cette section vous propose quelques suggestions de recettes pour les programmes automatiques "Cuisson de produits frais ", que vous pouvez compléter ou varier.

Il est important que vous respectiez les poids indiqués pour les programmes en question. Si les poids indiqués sont dépassés, les aliments ne pourront pas cuire suffisamment.

AC 1 Légumes

Mettre les légumes nettoyés et préparés dans un plat. En fonction de la fraîcheur et de la teneur en eau des aliments, ajouter 3 – 4 cuillères à soupe d'eau et un peu de sel ou autres épices. Saisir le poids, eau incluse, et faire cuire dans le plat couvert. A la moitié environ du temps de cuisson, un signal retentit pour retourner ou mélanger les aliments.

Pour la préparation de légumes en sauce, saisir le poids avec les ingrédients pour la sauce inclus. Veuillez respecter les données de poids maximales.

Carottes à la crème de cerfeuil (2 portions)

Temps de préparation : 25 – 35 minutes

350 g de carottes, épluchées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes (instantané)
75 g de crème fraîche
1 cs de vin blanc
Sel, poivre
1 pincée de sucre
½ cc de moutarde
1-2 cs de cerfeuil, frais, haché ou
1 cs de cerfeuil, séché et haché
Environ 1 cs de liant à sauce clair

Couper les carottes en bâtons (environ 3 – 4 mm d'épaisseur) ou en rondelles (3 – 4 mm).
Mélanger le beurre, le bouillon, la crème fraîche et tous les autres ingrédients, et les mettre dans un plat avec les carottes.
Faire cuire à couvert et mélanger lorsque le signal sonore de l'appareil retentit.

Réglage : Produits frais AC 1
Poids : 525 g
Niveau : Plateau tournant

AC 2 Pommes de terre

Avec ce programme, vous pouvez préparer des pommes de terre nature, en robe des champs ou au bouillon. Saisir le poids pour les pommes de terre et le liquide.

Mettre les pommes vapeur encore humides dans un plat, ajouter du sel et faire cuire à couvert.

Pour les pommes de terre en robe des champs, ajouter environ 1 cuillère à soupe d'eau par pomme de terre. Piquer la peau des pommes de terre avec une fourchette ou une pique en bois et faire cuire à couvert.

Pommes de terre dorées
(3 portions)

Temps de préparation : 25 – 35 minutes

500 g de pommes de terre épluchées
1 oignon, coupé en petits dés
10 g de beurre
1 – 2 cs de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes (instantané)
50 ml de crème
125 g de petits pois (surgelés)
Sel, poivre

Couper les pommes de terre en gros dés (env. 3 x 3 cm) ou utiliser des petites pommes de terre.
Mettre tous les ingrédients dans un plat suffisamment grand et les mélanger.
Faire cuire à couvert, mélanger le tout lorsque le signal sonore de l'appareil retentit, et reprendre la cuisson.

Réglage : Produits frais AC 2
Poids : 1000 g
Niveau : Plateau tournant

AC 3 Poisson
Curry de poisson
(4 portions)

Temps de préparation : 35 – 45 minutes

300 g d'ananas en morceaux
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filets de sébaste doré ou orangé
3 cs de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
Sel, sucre, piment
2 cs de liant à sauce clair

Couper les filets de poisson en dés, les mettre dans un plat et les arroser avec le jus de citron.

Couper le poivron en quatre, ôter les nervures et le centre puis le couper en fines lamelles. Peler la banane et la couper en rondelles. L'ajouter au poisson avec le poivron et les morceaux d'ananas, et mélanger. Ajouter le beurre.
Mélanger le vin, le jus, les épices et le liant à sauce, et les ajouter au poisson dans le plat. Bien mélanger le tout et faire cuire à couvert.

Réglage : Produits frais AC 3
Poids : env. 1200 g
Niveau : Plateau tournant

AC 4 Brochettes grillées

Petites brochettes de filet (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 – 35 minutes + 1 heure de repos

1 filet de porc, env. 300 g
1 poivron rouge
2 oignons

Pour la marinade :
8 cs d'huile alimentaire
Poivre, sel, paprika doux, poudre de chili

8 piques en bois

Couper le filet de porc en 16 morceaux. Laver le poivron et le couper en petits morceaux. Couper chaque oignon en huit.
Embrocher tour à tour la viande, le poivron et l'oignon sur les piques.
Bien mélanger les ingrédients pour la marinade, et en badigeonner les petites brochettes. Laisser reposer environ une heure.
Poser les brochettes sur la grille de rôtissage et enfourner avec un plat thermorésistant et adapté aux micro-ondes.
Retourner à la mi-cuisson environ (signal).

Réglage : Produits frais AC 4
Poids : chaque brochette, env. 100 g
Niveau : Grille et plat sur plateau tournant

Brochettes grillées de poulet (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 – 35 minutes + 1 heure de repos

4 blancs de poulet d'environ 120 g
4 tranches d'ananas (en conserve)
16 moitiés d'abricots (en conserve)

Pour la marinade :
4 cs d'huile alimentaire
4 cs d'huile de sésame
Poivre, sel
½ cc de piment doux
½ cc de curry en poudre
Un peu de poudre de chili
Selon les goûts, du gingembre moulu ou de la coriandre moulue

8 piques en bois

Couper chaque blanc de poulet en 4 morceaux. De même, couper les tranches d'ananas en quatre. Bien laisser égoutter les moitiés d'abricots.
Bien mélanger ensemble tous les ingrédients pour la marinade.

Embrocher tour à tour les morceaux de poulet, d'ananas et d'abricot sur les piques en bois, les badigeonner de marinade et laisser reposer environ 1 heure.
Poser les brochettes sur la grille de rôtissage et enfourner avec un plat thermorésistant et adapté aux micro-ondes.
Retourner à la mi-cuisson environ (signal).

Réglage : Produits frais AC 4
Poids : chaque brochette, env. 100 g
Niveau : Grille et plat sur plateau tournant

AC 5 Poulet grillé

Couper le poulet en deux. Comme à l'accoutumée, enduire de beurre ou d'huile et assaisonner. Poser ensuite les moitiés sur la grille de rôtissage, côté coupé vers le haut, et enfourner avec un plat thermorésistant et adapté aux micro-ondes. A mi-cuisson environ (signal), retourner les moitiés de poulet et poursuivre la cuisson jusqu'à la fin.

AC 6 Cuisses de poulet

Comme à l'accoutumée, enduire les cuisses de poulet de beurre ou d'huile et assaisonner. Les poser sur la grille de rôtissage et enfourner avec un plat thermorésistant et adapté aux micro-ondes. A mi-cuisson environ (signal), retourner les cuisses de poulet et poursuivre la cuisson jusqu'à la fin.

Pour AC 5 et AC 6

Afin d'obtenir une belle coloration pour les grillades de volaille, il est recommandé d'ajouter du paprika et du curry au mélange de condiments. Outre la saveur qu'elles apportent, ces épices donnent également à la peau une teinte dorée particulièrement appétissante.

AC 7 Gratin de poisson

Poisson en croûte
(2 portions)

Temps de préparation : 25 – 35 minutes

400 g de filet de sébaste
3 cs de jus de citron
Sel, poivre blanc
50 g de beurre
2 cc de moutarde
1 oignon, coupé en petits dés
40 g de Gouda râpé
20 g de chapelure
2 cs d'aneth haché

Arroser les filets de poisson de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes. Graisser un plat à gratin plat avec un peu de beurre.
Sécher le poisson en le tamponnant légèrement, saler et poivrer, puis le mettre dans le plat.
Bien mélanger le beurre fondu (450 W, 40 – 50 s) avec la moutarde, l'oignon, le Gouda, la chapelure et l'aneth, et répandre le mélange sur le poisson. Faire cuire jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Réglage : Produits frais
AC 7
Poids : env. 600 g
Niveau : Plateau tournant

Gratin de sébaste aux tomates (4 portions)

Temps de préparation : 35 – 45 minutes

500 g de filet de sébaste
2 cs de jus de citron
500 g de tomates
Sel épicé aux fines herbes
2 cc d'origan haché
150 g de Gouda râpé

Couper le filet de sébaste en morceaux, l'arroser de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes.
Couper les tomates en dés et les mettre dans un plat à gratin avec le poisson et la moitié du fromage.
Bien assaisonner avec le sel épicé et l'origan, et mélanger.
Saupoudrer avec le reste du fromage et faire cuire à découvert.

Réglage : Produits frais
AC 7
Poids : env. 1150 g
Niveau : Plateau tournant

AC 8 Gratins

Gratin de légumes (4 portions)

Temps de préparation : env. 40 minutes

400 g de chou-fleur ou brocoli
400 g de carottes

Pour la sauce au fromage :
20 g de margarine
20 g de farine
300 ml de bouillon de légumes (instantané)
200 ml de lait
100 g d'Emmental, en dés
50 g de Gouda, râpé
Poivre, sel, noix de muscade
1 cs de persil, haché

Couper le chou-fleur ou le brocoli en petites fleurettes, et les carottes en fines tranches (3 mm). Mettre les deux dans un plat à gratin (d'un diamètre de 24 cm env.) et mélanger.
Faire chauffer la margarine, incorporer la farine puis ajouter le bouillon et le lait tout en remuant. Ajouter l'Emmental et laisser mijoter doucement, jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Bien assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade, et ajouter le persil.
Verser la sauce sur les légumes, parsemer de Gouda et faire cuire à découvert.

Réglage : Produits frais AC 8
Poids : 1500 g
Niveau : Plateau tournant

Gratin de pommes de terre au fromage
(4 portions)

Temps de préparation : 25 – 30 minutes

500 g de pommes de terre, épluchées
250 ml de crème
125 g de crème fraîche
150 g de Gouda, râpé
1 gousse d'ail
Sel, poivre noir, muscade
Beurre

Couper les pommes de terre en fines tranches, les mélanger à environ 2/3 du fromage et les disposer dans un plat à gratin (env. 24 cm de diamètre) graissé et frotté avec une gousse d'ail.
Mélanger la crème et la crème fraîche, assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade, et verser sur le mélange de pommes de terre et de fromage. Saupoudrer avec le fromage restant, puis faire cuire à découvert.

Réglage : Produits frais AC 8
Poids : 1050 g
Niveau : Plateau tournant

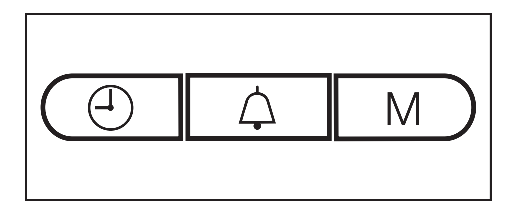
Enregistrement d'un programme personnalisé

Vous avez la possibilité d'enregistrer un programme personnalisé. Vous pouvez utiliser cet espace mémoire pour un plat que vous préparez fréquemment. Le programme peut comprendre 1 à 3 étapes (p. ex. : une minute à 600 watts, puis 2 minutes en mode gril et enfin 3 minutes à 150 watts avec gril).

Programmation

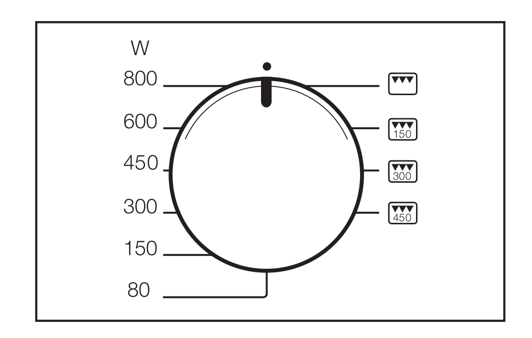
(p. ex. : programme se déroulant en trois étapes)

- Sélectionnez d'abord le mode de fonctionnement de la première étape.
- Sélectionnez ensuite la durée.



- Pressez la touche M.
  A l'affichage, le chiffre 1 s'allume, le 2 clignote.
- Puis sélectionnez le deuxième mode de fonctionnement et la durée.
- Pressez de nouveau la touche M.
  C'est maintenant le chiffre 2 qui s'allume et le 3 qui clignote.
- Sélectionnez ensuite le troisième mode de fonctionnement et la durée.
  Pressez la touche M.

Après cette troisième étape, vous pouvez passer d'une entrée à l'autre et contrôler les données en pressant la touche M.



- Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Démarrez ensuite le programme pour enregistrer les données, mais ne laissez le programme se dérouler entièrement que si des aliments se trouvent dans l'appareil.

Si vous n'avez pas déposé d'aliments dans l'appareil, arrêtez le programme juste après le démarrage (pressez deux fois sur la touche Stop/C) pour éviter que l'appareil ne soit endommagé en raison de l'absence d'aliments.

L'enregistrement des programmes comprenant une ou deux étapes s'effectue comme décrit ci-dessus : la programmation se termine en positionnant le sélecteur de puissance sur 12 heures et en démarrant le programme. L'étape suivante s'affiche en pressant la touche M.

Rectification des données

- Remplacez les données du programme enregistré par celles du nouveau programme.

Appeler un programme personnalisé

- Tournez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Pressez la touche M.
- Pressez la touche Start.

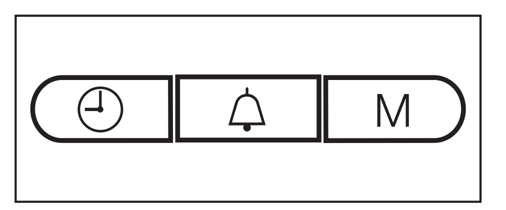
En cas de coupure de courant, le programme ne restera pas mémorisé et devra être à nouveau entré.

Modification des réglages de l'appareil

Pour certains réglages, vous pouvez choisir une alternative.

Les différents paramètres de l'appareil pouvant être modifiés sont inscrits dans le tableau.
Les paramètres usine sont signalés par un astérisque* dans le tableau.

Pour modifier l'un des réglages de l'appareil, procédez de la façon suivante :



- Pressez simultanément les touches ⊕ et M et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que P 1 et ‣≡ s'allument à l'affichage. Puis relâchez-les, car si vous attendez trop longtemps, l'heure s'affiche de nouveau à l'écran.
- A l'aide du sélecteur de durée, choisissez le réglage que vous désirez modifier (P 1 à P 5 et P 0). Tournez jusqu'à ce que le paramètre souhaité apparaisse à l'affichage.
- Puis pressez la touche M pour appeler le paramètre.
  A l'affichage apparaît un S indiquant que le réglage peut être modifié.
- Tournez le sélecteur si vous souhaitez modifier ce réglage (voir tableau) et confirmez en pressant la touche M (pour P 5 et P 0, maintenez la touche M enfoncée pendant environ 4 secondes).

La modification de ce réglage est enregistrée. "P" réapparaît à l'affichage, suivi du chiffre correspondant au réglage.

Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages en procédant de même.

- Terminez vos modifications en pressant la touche Stop/C.

Les paramètres modifiés seront préservés en cas de panne de courant.

Réglage		Possibilités de réglage (* réglage usine)	
P 1	désactivation nocturne	S 0 *	L'affichage nocturne est désactivé.
		S 1	L'affichage nocturne est activé. L'affichage de l'heure est désactivé entre 23 heures et 4 heures.
P 2	Maintien au chaud automatique	S 1 *	Le maintien au chaud automatique est activé.
		S 0	Le maintien au chaud automatique est désactivé.
P 3	Message "door"	S 1 *	Le message "door" apparaît lorsque la porte n'a pas été ouverte depuis environ 20 minutes. Le démarrage est bloqué.
		S 0	Le message "door" n'apparaît pas.
P 4	Signal de rappel	S 1 *	Pendant les 20 premières minutes suivant la fin du programme, un signal de rappel retentit toutes les 5 minutes.
		S 0	Le signal de rappel est désactivé.
P 5	Mode expo (présentation des appareils dans le commerce ou les salles d'exposition)	S 0 *	Le mode expo est désactivé. Si vous désactivez un mode expo qui est actif, _ _ _ _ apparaissent brièvement à l'affichage.
		S 1	Le mode expo est activé. En actionnant une touche ou un sélecteur, MES_ apparaît brièvement à l'affichage. Vous pouvez utiliser l'appareil, mais les micro-ondes et le gril restent désactivés.
P 6	Unité de poids	S 0 *	Le poids des aliments est affiché en grammes (g).
		S 1	Le poids des aliments est affiché en livres (lb).
P 0	Réglages usine	S 1 *	Les réglages usine sont rétablis ou n'ont pas été modifiés.
		S 0	Les réglages usine ont été modifiés.

Pour réchauffer les aliments, sélectionnez les niveaux de puissance suivants :

Boissons . . . . 800 watts
Aliments . . . . 600 watts
Aliments pour nourrissons,
jeunes enfants . . . . 450 watts.

⚠ Les aliments pour nourrissons et jeunes enfants ne doivent pas être trop chauds. Ne les réchauffez donc que pendant $^1/_2$ à 1 minute à 450 watts.

Conseils pour le réchauffage

Réchauffez les aliments à couvert, ne réchauffez sans couvercle que la viande rôtie et panée.

⚠ Ouvrez toujours les bocaux. Enlevez le couvercle des petits pots pour enfants.

Réchauffez les biberons sans couvercle ni tétine.

Placez toujours le bâtonnet d'ébullition fourni dans le récipient quand vous réchauffez un liquide.

Ne réchauffez pas d'œufs durs aux micro-ondes, même sans coquille. Ils pourraient exploser.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur ont besoin de plus de temps pour se réchauffer que ceux qui sont à température ambiante. La durée de réchauffage dépend de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments.

Veillez à toujours faire chauffer les aliments suffisamment longtemps.

En cas de doute, réchauffez-les de préférence un peu plus longtemps.

Remuez ou retournez de temps en temps les aliments mis à réchauffer en grandes quantités. Remuez en ramenant les bords au centre, car ce sont eux qui se réchauffent le plus vite.

Après le réchauffage

Attention en sortant les plats du four ! Ils peuvent être très chauds.

Les plats ne s'échauffent pas sous l'effet des micro-ondes (exception : terre cuite allant au four), mais en raison de la chaleur transmise par les aliments.

Laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante après les avoir réchauffés pour que la chaleur se répartisse uniformément dans les aliments. Les températures pourront ainsi s'égaliser.

⚠ Après avoir réchauffé les aliments, vous devez absolument les remuer et vérifier leur température afin de vous assurer qu'ils sont propres à la consommation, surtout s'il s'agit de nourriture pour bébés ou jeunes enfants.

Mettez les aliments dans un plat convenant aux micro-ondes et cuisez à couvert.

Pour commencer la cuisson, sélectionnez une puissance de 800 watts, puis poursuivez la cuisson en douceur à 450 watts.

Pour faire gonfler des aliments tels que du **riz au lait** et de la **semoule**, commencez à 800 watts, puis passez à 150 watts.

Conseils pour la cuisson

La durée de cuisson des légumes dépend de leur consistance.
Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus vite.
Ajoutez un peu d'eau aux légumes qui ont été entreposés.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent une durée de cuisson plus longue que ceux qui sont à température ambiante.

Remuez ou retournez les aliments en cours de cuisson. La chaleur se répartira ainsi plus uniformément à l'intérieur des aliments.

Veillez à ce que les denrées facilement périssables, comme le poisson, soient suffisamment cuites.
Respectez absolument les durées de cuisson indiquées pour ce type d'aliments.

Les **aliments à peau ou à enveloppe résistante**, tels que les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines, doivent toujours être percés ou entaillés plusieurs fois pour que la vapeur puisse s'échapper et qu'ils n'explosent pas.

Pour faire cuire des œufs dans leur coquille au micro-ondes, utilisez toujours des accessoires prévus à cet effet.
Sinon les œufs exploseront, même une fois sortis de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez faire cuire des œufs sans leur coquille après avoir percé plusieurs fois le jaune avec une aiguille. Sinon, le jaune pourrait exploser sous pression après la cuisson.

Après la cuisson

Attention en sortant les plats du four ! Ils peuvent être très chauds.

Les plats ne s'échauffent pas sous l'effet des micro-ondes (exception : terre cuite allant au four), mais en raison de la chaleur transmise par les aliments.

Laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante après la cuisson (temps d'égalisation) pour que la chaleur se répartisse uniformément dans les aliments. Les températures pourront ainsi s'égaliser.

Ne recongelez jamais des produits décongelés, même partiellement. Consommez-les aussi vite que possible, car ces produits perdent une partie de leur valeur nutritive et se détériorent. Vous pouvez recongeler des produits décongelés après les avoir fait cuire ou griller.

Décongeler

Pour décongeler les aliments, sélectionnez les niveaux de puissance suivants :

– 80 W
  pour décongeler les aliments très délicats tels que la crème, le beurre, les pâtisseries au beurre et à la crème, le fromage.

– 150 W
  pour décongeler d'autres produits.

Disposez les aliments surgelés, sortis de leur emballage, dans un plat convenant aux micro-ondes et faites-les décongeler à découvert. Retournez, séparez ou remuez les aliments à la moitié de la durée de décongélation.

Pour décongeler de la viande, sortez-la de son emballage et posez-la sur une assiette retournée dans un récipient en verre ou en porcelaine, pour que le jus puisse s'écouler. Retournez-la pendant la période de décongélation.

Soyez très prudent lorsque vous décongelez des volailles. N'utilisez jamais le liquide de décongélation. Risque de salmonelles !

Inutile de décongeler entièrement la viande, les volailles ou le poisson avant de les faire cuire.
Il suffit qu'ils soient partiellement décongelés. Leur surface est alors assez tendre pour retenir les épices.

Décongélation et réchauffage ou cuisson

Vous pouvez décongeler les aliments surgelés et ensuite les réchauffer ou les faire cuire.

Sélectionnez d'abord une puissance de 800 watts, puis de 450 watts.

Mettez les aliments, sortis de leur emballage, dans un plat convenant aux micro-ondes et faites-les décongeler, puis réchauffer ou cuire à couvert.
Exception : faites cuire les steaks hachés à découvert.

Pendant l'opération, remuez plusieurs fois les aliments avec beaucoup de liquide, tels que les soupes et les légumes. Séparez et retournez soigneusement les tranches de viande à mi-cuisson. Retournez également le poisson à mi-cuisson.

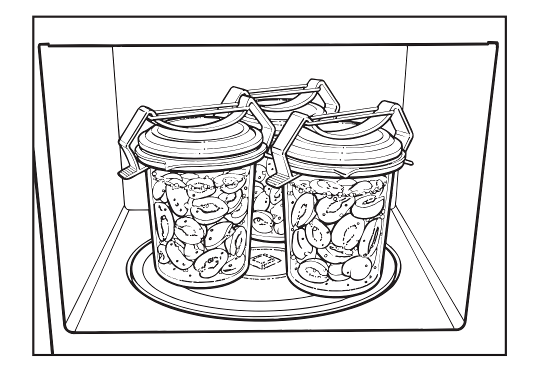
Après la décongélation et le réchauffage ou la cuisson

Laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes, pour que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur des mets.

Le four à micro-ondes vous permet de stériliser de petites quantités de fruits, de légumes et de viande en bocaux. Préparez-les comme d'habitude.
Ne remplissez les bocaux que jusqu'à 2 cm du bord supérieur.

> Ne fermez les bocaux qu'avec de la bande adhésive transparente ou des agrafes convenant aux micro-ondes.
>
> N'utilisez jamais d'agrafes métalliques ni de bocaux à couvercle vissé.
>
> Les boîtes ne conviennent pas pour la stérilisation. Il se créerait une surpression. Les boîtes pourraient exploser. Risque de dommages corporels et matériels !

Il est préférable de ne pas stériliser plus de trois bocaux de $^1/_2$ litre à la fois. Posez les bocaux sur le plateau tournant.



Portez le contenu des bocaux à ébullition à une puissance de 800 watts. La durée nécessaire dépend

– de la température de départ du contenu,

– du nombre de bocaux.

La durée jusqu'au début de l'ébullition dans tous les bocaux est la suivante :

1 bocal . . . . env. 3 minutes

2 bocaux . . . . env. 6 minutes

3 bocaux . . . . env. 9 minutes

Cette durée suffit pour stériliser des fruits et des cornichons.

Pour les légumes, réduisez la puissance des micro-ondes à 450 watts après le début de l'ébullition et laissez cuire encore
- 15 minutes environ pour les carottes,
- 25 minutes environ pour les petits pois.

Après la stérilisation

Sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson et laissez-les reposer, couverts d'un linge, pendant 24 heures environ à l'abri des courants d'air.

Enlevez les agrafes ou la bande adhésive et vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Aliments	Quantité	Puissance MO (watts)	Durée (min)	Indications
Faire fondre de la margarine ou du beurre	100 g	450	1:00 – 1:10	Faire fondre à découvert
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3:00 – 3:30	Faire fondre à découvert, remuer de temps en temps
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 cs d'eau	450	0:10 – 0:30	Faire dissoudre à découvert, remuer de temps en temps
Préparer un glaçage	1 sachet + 250 ml d'eau	450	4 – 5	Réchauffer à découvert, remuer de temps en temps
Pâte levée	Levain préparé avec 100 g de farine	80	3 – 5	Faire lever à couvert
Préparer du pop-corn	1 cs (20 g) de maïs à pop-corn	800	3 – 4	Verser le maïs dans un verre de 1 l, préparer à couvert, puis saupoudrer de sucre glace.
Faire gonfler des têtes au choco	20 g	600	0:10 – 0:20	Poser sur une assiette sans couvrir
Aromatiser les sauces à salade	125 ml	150	1 – 2	Réchauffer à feu très doux, à découvert
Tempérer des agrumes	150 g	150	1 – 2	Poser sur une assiette sans couvrir
Griller du bacon	100 g	800	2 – 3	Poser sur du papier absorbant sans couvrir
Décongeler légèrement la glace pour faciliter la préparation en portions	500 g	150	2	Poser dans l'appareil sans couvrir
Peler des tomates	3 pièces	450	6 – 7	Entailler les tomates en croix au bourgeon, faire chauffer à couvert dans un peu d'eau, peler. Les tomates peuvent devenir très chaudes !
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre gélifiant	800	7 – 9	Mélanger les fruits et le sucre, faire cuire à couvert dans un récipient haut
Décongeler des petits pains, puis les faire dorer	2 pièces	150 + gril gril	1 – 2 4 – 6	Décongeler sur la grille à découvert, retourner à mi-durée

Toutes ces données ne sont que des valeurs indicatives.

Plats d'essai selon EN 60705	**Puissance MO (W) + gril / programme automatique**	**Durée (min)/ poids**	**Temps d'égalisation* (min)**	**Remarque**
Décongeler des framboises, 250 g	150	7	3	Décongeler à découvert
Décongeler de la viande de bœuf hachée, 500 g	150	12	5 – 10	Décongeler à découvert, retourner à mi-durée
Cuire un rôti de viande hachée, 900 g	600 450	6 11	5	Récipient : Pyrex 03.838.80, 28 cm de long, cuire à découvert
Cuire un gratin de pommes de terre, 1105 g	AC 8	1100 g	5	Récipient : Pyrex 03.827.80
Cuire un biscuit de Savoie, 475 g	600	8	5	Récipient : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Griller un poulet, 1200 g (poids congelé)	AC 5	1200 g	2	Grille de rôtissage, avec un plat thermorésistant et adapté aux micro-ondes dessous, faire griller d'abord le dos du poulet, retourner à mi-durée
Cuire une crème aux œufs, 800 g	300	28	120	Récipient : Pyrex 07.220.85 (21 x 21 cm)

* Temps de repos pendant lequel la chaleur se répartit uniformément dans les aliments.

Avant de nettoyer votre four à micro-ondes, mettez-le hors tension (p. ex. en débranchant la fiche).

N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.

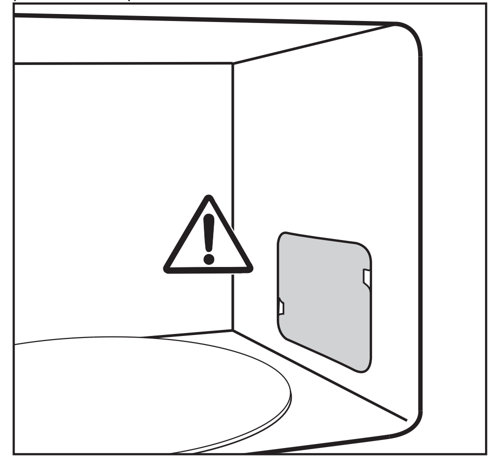
Enceinte de cuisson, intérieur de la porte

⚠ Après l'emploi, l'enceinte de cuisson est très chaude. Risque de brûlure !
Nettoyez l'enceinte de cuisson dès qu'elle a refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.
Dans certains cas, les salissures tenaces peuvent endommager l'appareil, voire même engendrer des situations dangereuses. Danger d'incendie !

Vous pouvez nettoyer l'enceinte de cuisson et l'intérieur de la porte avec un produit de nettoyage doux ou avec de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez ensuite avec un chiffon doux.

En cas de salissures, faites chauffer un verre d'eau dans l'enceinte pendant 2 ou 3 minutes, jusqu'à ébullition. La vapeur se dépose dans l'enceinte et ramollit les salissures qui se détachent ensuite plus facilement.

Vous pouvez alors les éliminer avec un peu de liquide vaisselle, si nécessaire.



N'enlevez pas la plaque se trouvant devant l'orifice de sortie des micro-ondes à l'intérieur de l'enceinte de cuisson ni la pellicule de la face intérieure de la porte.

Veillez à ce que ni eau ni objets ne pénètrent dans les ouïes d'aération de l'appareil.

N'essuyez pas l'enceinte de cuisson avec un linge trop humide pour éviter que de l'eau ne pénètre dans les orifices.

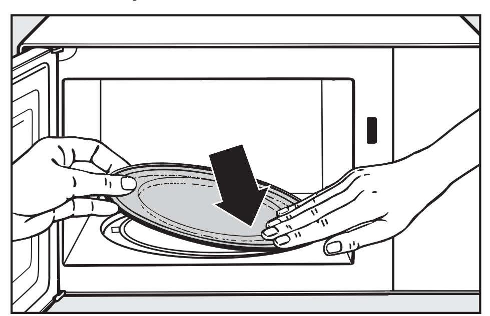
N'utilisez pas de produits abrasifs, car ils raieraient le matériau.

Pour neutraliser d'éventuelles odeurs dans l'enceinte de cuisson, faites-y chauffer une tasse d'eau avec un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

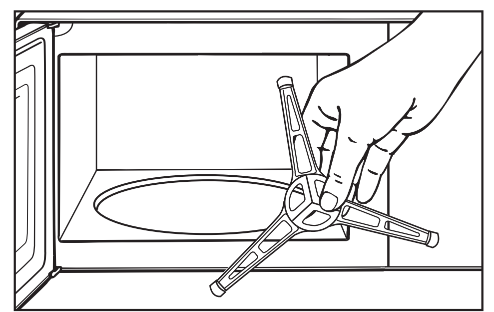
Maintenez la porte toujours propre et contrôlez-la régulièrement pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée.

⚠ Un appareil dont la porte est endommagée ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien de service formé par Miele.

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson :



- Retirez le plateau tournant et passez-le au lave-vaisselle ou nettoyez-le avec de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle.



- Nettoyez l'anneau à rouleaux se trouvant sous le plateau tournant ainsi que la sole de l'enceinte de cuisson. Sinon, le plateau tournera de manière saccadée.

- Nettoyez les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau à rouleaux.

Ne tournez pas le croisillon à la main, vous risqueriez d'endommager le moteur d'entraînement.

Face frontale de l'appareil

Veillez à ce qu'aucune eau ni aucun objet ne pénètre dans les ouïes d'aération du cadre.

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures présentes sur la face frontale.
Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Nettoyez la face frontale avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
Vous pouvez également la nettoyer avec un chiffon microfibres propre et humide, sans utiliser de détergent.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et aux égratignures. Les surfaces en verre présentant des rayures risquent de se briser.
Toutes les surfaces peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges abrasives ou des brosses dures comme des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

Accessoires fournis avec l'appareil

Bâtonnet d'ébullition

Le bâtonnet d'ébullition peut passer au lave-vaisselle.

Couvercle

Nettoyez le couvercle après chaque utilisation.
Il peut passer au lave-vaisselle, mais risque toutefois, dans l'enceinte de lavage, de se colorer au contact de colorants naturels, p. ex. de carotte, de tomate et de ketchup.

Ce phénomène de coloration n'affecte aucunement la qualité du couvercle.

Grille

Nettoyez la grille après chaque utilisation, elle peut passer au lave-vaisselle. Enlevez les salissures plus tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour l'inox.

Plat Gourmet

Nettoyez le plat Gourmet avec un chiffon à vaisselle et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle dégraissant.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de produits abrasifs ni de nettoyants corrosifs.
Ne passez pas le plat au lave-vaisselle.

Après avoir préparé des mets dégageant une forte odeur, faites chauffer le plat "gourmet" avec de l'eau et du jus de citron dans le four à micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à la puissance maximale. Rincez ensuite à l'eau claire.

Accessoires disponibles en option

Plat en verre

Le plat en verre peut aller au lave-vaisselle.
N'utilisez aucun produit abrasif susceptible de rayer le matériau.

⚠ Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à des spécialistes formés par Miele. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Vous pouvez cependant remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faire lorsque . . .

. . . une opération ne démarre pas?

Vérifiez

- si la porte de l'appareil est fermée,
- si le verrouillage de la mise en marche n'est pas activé (voir "Verrouillage de la mise en marche"),
- si l'écran affiche "door". La porte est restée fermée pendant un laps de temps prolongé (environ 20 minutes) (voir "Message 'door'").
- si la fiche de l'appareil est branchée correctement,
- si le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que l'appareil, la tension domestique ou un autre appareil sont défectueux (débrancher la fiche de la prise, faire appel à un électricien spécialisé ou au service après-vente, voir "Service après-vente").

. . . un bruit de fonctionnement se fait entendre à l'issue d'une opération de cuisson ?

Il ne s'agit pas d'un dérangement !
A l'issue d'une opération de cuisson, le ventilateur de refroidissement reste encore enclenché un moment, pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.
Il s'arrête automatiquement.

. . . l'affichage ne s'allume pas?

Vérifiez

- si l'affichage de l'heure a été supprimé (maintenez la touche ◷ enfoncée pendant plusieurs secondes),
- si la suppression de l'affichage nocturne est activée.

. . . le plateau tournant tourne d'une manière particulièrement saccadée?

- Vérifiez qu'il n'y a pas de salissures entre le plateau tournant et la sole du four.
- Vérifiez si les surfaces de contact entre le plateau tournant et le support du plateau sont propres.

  Enlevez les salissures.

. . . les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, réchauffés ou cuits à l'expiration de la durée programmée?

- Vérifiez que le niveau de puissance choisi correspond bien à la durée sélectionnée.

  Plus le niveau de puissance est faible, plus la durée doit être longue.

- Vérifiez si l'opération a bien été redémarrée après avoir été interrompue.

. . . le mode micro-ondes fonctionne, mais pas l'éclairage de l'enceinte de cuisson?

- Vous pouvez utiliser l'appareil comme à l'accoutumée, mais la lampe est défectueuse. Si vous désirez remplacer l'éclairage, adressez-vous au service après-vente.

. . . des bruits anormaux se font entendre pendant une opération aux micro-ondes ?

Vérifiez

- que les aliments ne sont pas recouverts d'une feuille d'aluminium.

  Enlevez celle-ci.

- Si des étincelles sont provoquées par l'utilisation d'un récipient métallique, voir le chapitre "Vaisselle convenant aux micro-ondes".

. . . l'heure affichée n'est pas correcte?

Après une panne d'électricité, l'heure se remet à 12:00 comme lors de la mise en service.
Vous devez à nouveau régler l'heure.

- Rectifiez l'heure.

. . . les aliments refroidissent trop vite?

Les caractéristiques des micro-ondes font que la chaleur se développe en premier lieu sur les bords des aliments, puis vers le centre.

Si vous réchauffez les aliments à une puissance micro-ondes élevée, il se peut qu'ils soient déjà chauds à l'extérieur, mais encore froids à l'intérieur. Lors de l'égalisation des températures, la chaleur diminuera à l'extérieur pour augmenter à l'intérieur. C'est pourquoi il est recommandé de choisir une puissance plus basse et une durée plus longue, surtout pour réchauffer des mets composés de différents aliments, tel qu'un menu entier par exemple.

. . . le four à micro-ondes se déclenche pendant une opération de cuisson, de réchauffage ou de décongélation?

La circulation d'air est peut-être insuffisante.

Vérifiez

- si l'entrée ou la sortie d'air est obstruée.

Enlevez les objets gênants. En cas de surchauffe de l'appareil, il se peut que celui-ci se déclenche automatiquement pour des raisons de sécurité. L'opération pourra se poursuivre une fois que l'appareil aura refroidi.

Si l'appareil se déclenche à plusieurs reprises, contactez le service après-vente.

⚠ Si, malgré ces indications, vous ne parvenez pas à remédier à la panne, n'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil !

Le four à micro-ondes ne doit être réparé que par des spécialistes formés par Miele.

Service après-vente

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter

– le centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone	0 800 800 222
Fax	056 417 29 04

Veuillez indiquer au service après-vente le modèle et le numéro de référence de votre appareil. Ces deux informations figurent sur la plaque signalétique qui se trouve sur la face intérieure de la façade de l'appareil.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations sur les conditions de garantie, veuillez consulter le livret de garantie fourni avec l'appareil.

⚠ Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

Le four à micro-ondes est livré avec un câble et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 220–240 V.

La protection doit être la suivante : raccordement à une prise protégée par un coupe-circuit automatique de 10 A ou un fusible de 10 A à action retardée.

Le raccordement ne doit se faire que sur une prise munie d'une terre de protection installée dans les règles de l'art. L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

L'appareil doit être positionné de sorte que la fiche de branchement au réseau reste accessible.

Si la prise n’est plus accessible à l'utilisateur ou si un raccordement fixe est prévu, il faut prévoir un dispositif de sectionnement côté installation.

Tout interrupteur accessible présentant une ouverture des contacts de 3 mm au moins peut servir de dispositif de sectionnement. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Les **données de raccordement** nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique située sur la face intérieure de la façade de l'appareil. Ces indications doivent concorder avec celles du réseau.

Si le câble d'alimentation est endommagé, l'installation d'un nouveau câble d'alimentation spécial doit être assurée par un spécialiste formé par le fabricant.

Ce produit satisfait aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à la norme, le produit est classé en tant qu'appareil du groupe 2, classe B. La classification dans le groupe 2 signifie que l'appareil produit une énergie sous forme de rayons électromagnétiques à haute fréquence pour le traitement thermique de produits alimentaires. Appareil de la classe B signifie que l'appareil est adapté à l'utilisation en milieu domestique.

L'appareil ne doit en aucun cas être raccordé à un onduleur installé en cas d'alimentation électrique autonome comme **l'alimentation en énergie solaire**. Lors de l'enclenchement de l'appareil, des pics de tension pourraient alors provoquer un déclenchement de sécurité. Cela risquerait d'endommager les circuits électroniques.
De même, l'appareil ne doit jamais être utilisé en liaison avec une **fiche à économie d'énergie**, car l'alimentation en énergie serait alors réduite et l'appareil deviendrait trop chaud.

Encastrement

Lors de l'encastrement du four à micro-ondes, veillez à ce que l'air puisse s'évacuer et pénétrer sans entrave par la façade de l'appareil. Aucun objet ne doit donc obstruer les fentes d'aération.
Assurez-vous que l'espace entre l'appareil et les façades des meubles environnants mesure au moins 2,5 mm sur les côtés, et au moins 4 mm au-dessus.

Si la hauteur de la niche est de 350 mm, cet appareil convient pour l'encastrement dans une armoire supérieure ; si la hauteur de la niche est de 360 mm, pour l'encastrement dans une armoire haute.

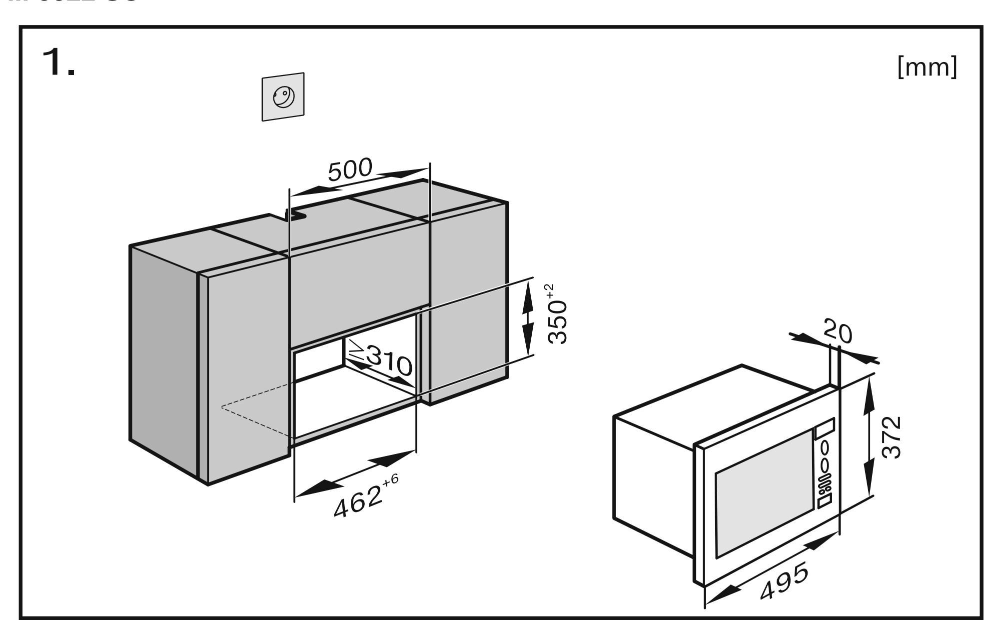
Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'installer l'appareil dans une armoire supérieure suspendue directement au-dessus du plan de cuisson.

L'appareil doit être encastré à une hauteur minimale de 85 cm.

Pour transporter l'appareil, tenez-le par la carrosserie et non par le cadre. Le cadre n'est pas suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil.

Cotes d'encastrement

M 6022 SC



M 6032 SC

1.

[mm]

600

350+2

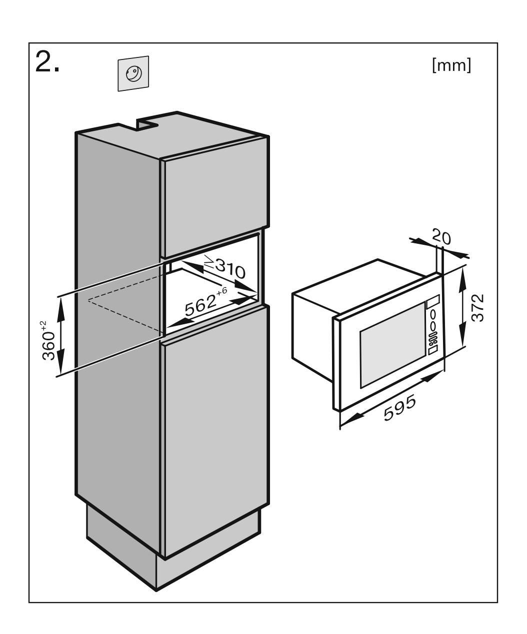
≥310

562+6

20

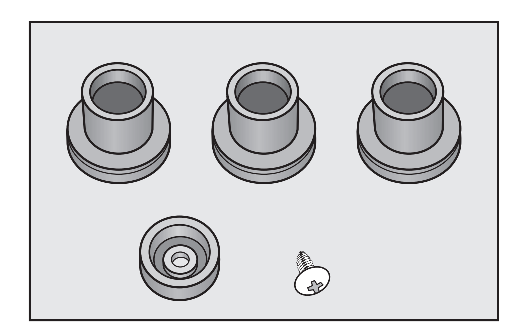
372

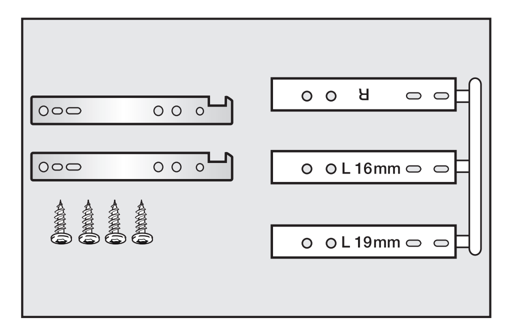
595



Matériel d'encastrement

Les accessoires comprennent le matériel suivant :

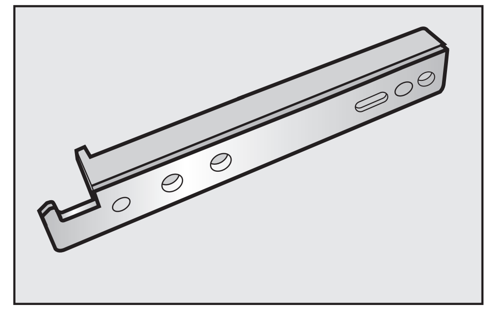




Instructions d'encastrement

> Le four à micro-ondes ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

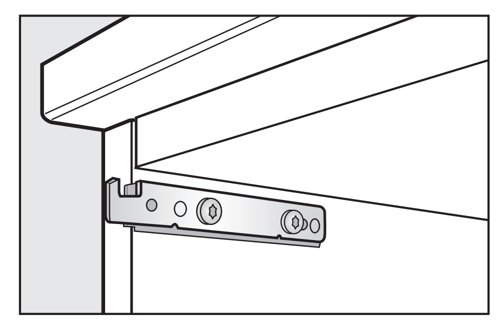
Parmi les accessoires se trouvent trois entretoises, à savoir une pour la paroi de l'armoire droite (R) et deux autres pour la paroi de l'armoire gauche (L), selon que la paroi fait 16 ou 19 mm d'épaisseur.



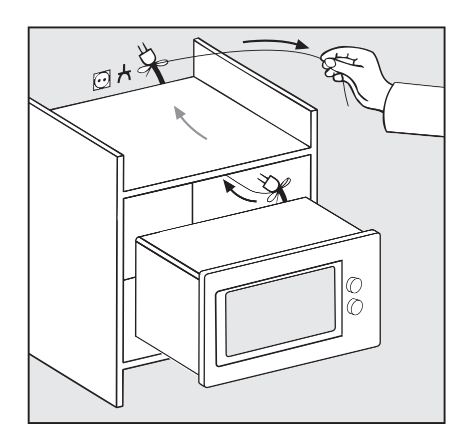
- Fixez un crochet à l'entretoise gauche correspondant à l'épaisseur de votre paroi.
- Fixez l'autre crochet à l'entretoise droite.
- Avant de fixer les crochets, contrôlez que les vis sont vissées à un endroit où l'épaisseur de la paroi est d'au moins 16 mm.

1. Hauteur de niche de 350 mm

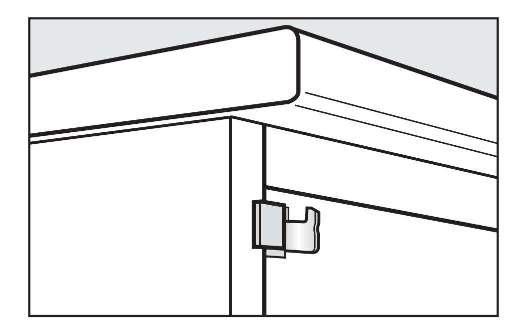
- Sur les deux côtés de l'armoire, marquez 337 mm comme mesure pour l'écart entre le bord inférieur de l'entretoise et la plaque de fond de la niche.
- Maintenez le bord inférieur de l'entretoise sur la ligne tracée, et pressez la butée de l'entretoise contre l'avant de la paroi latérale.



- Pour fixer les deux entretoises aux crochets, placez sur chacune d'elles une vis dans l'un des deux trous avant et une autre au centre du trou oblong arrière.
  Le trou oblong permet de corriger éventuellement la position, tandis que les deux trous supplémentaires sont en réserve, au cas où une autre vis serait nécessaire.



- Faites glisser le four à micro-ondes dans le meuble d'encastrement. Ce faisant, faites passer le câble avec la fiche à travers le meuble d'encastrement.



- Fixez l'appareil au cadre frontal en le soulevant au-dessus des crochets et en l'encliquetant.
- Vérifiez la fixation en appuyant légèrement sur le bord supérieur du cadre frontal.
- Contrôlez la position de l'appareil.
- Branchez le micro-ondes au réseau électrique.

2. Hauteur de niche de 360 mm

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte du micro-ondes, y compris le plateau tournant et l'anneau à rouleaux.
- Placez le micro-ondes sur la paroi latérale droite de telle sorte que le cadre frontal dépasse du bord de la table et ne repose pas dessus.
- Dévissez les trois pieds de l'appareil et à leur place, fixez les trois pieds hauts en utilisant les mêmes vis.
- Au moyen de la vis courte fournie, fixez la pièce d'écartement courte incluse parmi les accessoires dans l'alésage pratiqué sur le dessous de l'appareil près de l'entrée de courant.
- Sur les deux côtés de l'armoire, marquez 347 mm comme mesure pour l'écart entre le bord inférieur de l'entretoise et la plaque de fond de la niche.
- Procédez ensuite à l'encastrement conformément aux indications figurant sous "1. Hauteur de niche de 350 mm".



Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de



M 6022 SC
M 6032 SC



fr - CH

M.-Nr. 09 568 990 / 03